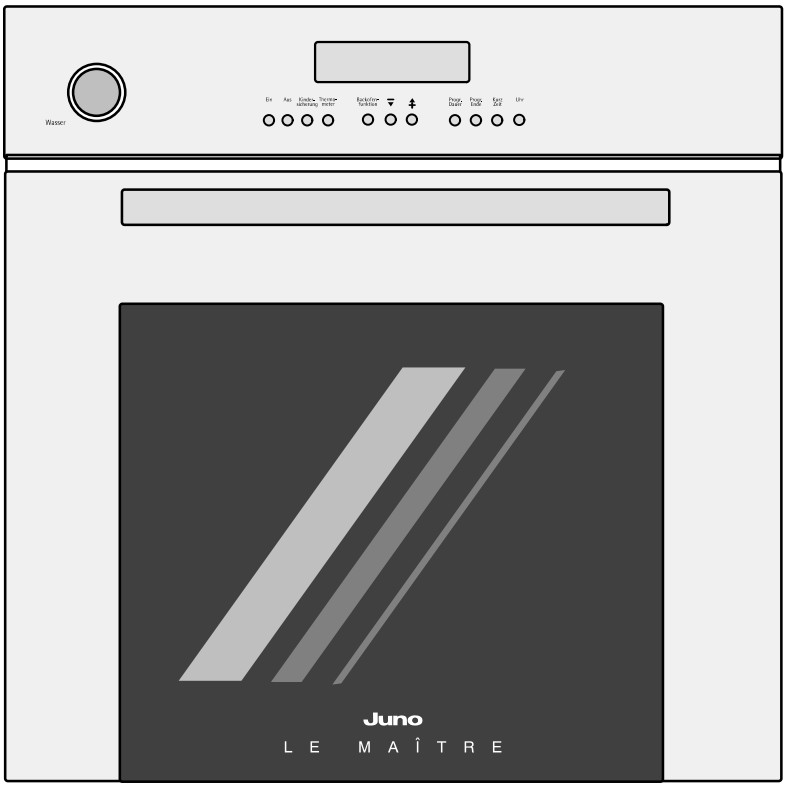
Juno

LE MAÎTRE

MULTI–DAMPFGAR
Einbau–Backofen

JEB 980 E



Gebrauchs– und Installationsanweisung

315 5500 03 / 04.01 mh/sc

D

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Beachten Sie vor allem den Abschnitt «Sicherheitshinweise».

Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung zum späteren Nachschlagen auf und geben Sie sie an eventuelle Nachbesitzer des Gerätes weiter.

Bitte unbedingt beachten!
Mit dem Warndreieck und/oder durch die Signalwörter «**Achtung!**», «**Vorsicht!**» sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind.

1. Dieses Zeichen leitet Sie Schritt für Schritt beim Bedienen dieses Gerätes.
2. . . .
3. . . .

Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.

Mit diesem Zeichen sind Tipps und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Für eventuell auftretende Störungen enthält diese Gebrauchsanweisung Hinweise zur selbständigen Behebung, siehe Abschnitt «Abhilfe bei Störungen».

Sollten diese Hinweise nicht ausreichen, haben Sie jederzeit zwei Anlaufstellen, bei denen Ihnen weitergeholfen wird:

- Die Kundendienststelle in Ihrer Nähe (siehe Abschnitt «Kundendienst») oder

0180 322 6622

Hier erhalten Sie Antwort auf jede Frage, die die Ausstattung und den Einsatz Ihres Gerätes betrifft. Natürlich nehmen wir auch gerne Wünsche, Anregungen und Kritik entgegen. Unser Ziel ist es, zum Nutzen unserer Kunden unsere Produkte und Dienstleistungen weiter zu verbessern.

- Bei technischen Problemen steht Ihnen unser Kundendienst jederzeit zur Verfügung (Adressen und Telefonnummern finden Sie im Abschnitt «Kundendienst»).

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise 5
Elektrische Sicherheit 5
Sicherheit für Kinder 5
Sicherheit während der Benutzung 5
Sicherheit beim Reinigen 5

Entsorgung 6

Gerätebeschreibung 7
Einbaubackofen 7
Bedienblende 7
Ausstattung 8
Zubehör 8

Vor dem ersten Gebrauch 9
Tageszeit einstellen 9
Erstreinigung 9
Erstes Aufheizen 9

Die elektronische Backofensteuerung 10
Das Anzeigefeld 10
Allgemeine Hinweise zu den Bedien– und Anzeigeelementen 10
Backofen–Funktionen 11
Backofen ein–/ausschalten 12
Backofen–Funktion einstellen 12
Backofen–Temperatur 12
Timer/Kurzzeitwecker 13
Automatikprogramme 14
Abschaltautomatik 14
Ein– und Abschaltautomatik 16
Dampfgaren 17
Intervallgaren 18
Fleischsonde 19
Kindersicherung 20
Service–Symbol 20

Anwendung der Backofenfunktionen 21
Dampfgaren 21
Heissluft und Dampfgaren in Folge 21
Intervallgaren 22
Heissluft 22
Pizzastufe 22
Grillieren 23
Turbogrill 23
Kleinflächengrill 24
Grossflächengrill 24
Ober– / Unterhitze 24
Dörren 24
Niedertemperaturgaren 25
Sterilisieren 25

Allgemeine Informationen zum Braten, Backen und Dampfgaren 26

Reinigung und Pflege **27**
Cleanemail Backofen 27
Kuchenblech, Kuchenblech hochrandig 27
Back–, Brat–, Grillroste und Dampfrosette 27
Kuchenblechführungen 28
Dampferzeugungssystem 28
Bedienblende und Backofentür 29
Edelstahl–Aussenfläche 29
Backofenbeleuchtung – Austausch der Glühlampe **30**
Nützliche Tipps für die Praxis **31**
Abhilfe bei Störungen **31**
Installationsanweisung **32**
Einbau 32
Elektrischer Anschluss/ Zuleitung 32
Technische Daten **33**
Richtlinien 33
Dampfgartabelle **34**
Intervallgaren 35
Heissluft und Dampfgaren in Folge 35
Back– und Brattabelle **36**
Niedertemperatur–Garen 38
Pizzastufe 39
Turbo–Grillieren 39
Grilliertabelle 39
Sterilisiertabelle 40
Dörrtabelle 40
Garantiebedingungen **42**
Kundendienst und Servicestellen **43**

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Dennoch sehen wir uns veranlasst, Sie mit folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Das Gerät darf nur durch einen Elektrofachmann angeschlossen werden. Für die elektrische Sicherheit müssen Einbaugeräte in normgerechte, passende Einbauschränke eingebaut werden.

- Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störungen oder einem Defekt bitte die Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen.
- Aus Sicherheitsgründen dürfen Reparaturen am Gerät, insbesondere an stromführenden Teilen, nur durch Elektrofachkräfte oder geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden, da erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wenden Sie sich im Störungsfall direkt an unseren Kundendienst.
- Benutzen Sie das Gerät nur im eingebauten Zustand. So sind Sie sicher vor Berührungen mit elektrischen Bauteilen.

Sicherheit für Kinder

Halten Sie Kleinkinder grundsätzlich fern. Stellen Sie sicher, dass sich spielende Kinder nicht am Gerät betätigen.

Sicherheit während der Benutzung

Dieses Gerät darf nur für das haushaltsübliche Kochen und Braten von Speisen verwendet werden.

- Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie für gute Raumbelüftung, gegebenenfalls mit der Dunstabzugshaube.
- Der Backofenboden darf nicht mit Alu–Folie, Alu–Bodenschale oder anderen Blechen ausgelegt werden. Die Wärme staut sich und führt zu Schäden am Backofenboden.
- Während des Dampfgarens sollte die Backofentür geschlossen bleiben. Durch den ausströmenden Dampf können Feuchtigkeitsschäden an Möbeln entstehen. Vermeiden Sie den direkten Kontakt mit dem ausströmenden Dampf.
- An den Heizkörpern an der Backofendecke für Oberhitze und Grill wie auch im aufgeheizten Backofen besteht **Verbrennungsgefahr**.
- Beim Herausnehmen von heissem Gargut Topflappen oder Thermohandschuhe benutzen.
- Die geöffnete Backofentür nicht übermässig belasten, nicht darauf sitzen oder steigen.
- Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller.
- Kontrollieren Sie nach Gebrauch, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Sicherheit beim Reinigen

- Während der manuellen Reinigung der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein. Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können.
- Halten Sie den Backofen stets sauber. Fettspritzer und Flecken verursachen beim Aufheizen unangenehmen Geruch.
- Achten Sie auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.
- Im Bereich der Backofentürscharniere besteht Verletzungsgefahr, lassen Sie deshalb den Aus- und Einbau der Backofentür nur von einem geschulten Kundendiensttechniker ausführen.
- Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Entsorgung

Verpackungsmaterial entsorgen

Alle Verpackungsteile sind recycelbar, Folien und Hartschaumteile entsprechend gekennzeichnet. Verpackungsmaterial und eventuell Altgeräte bitte ordnungsgemäss entsorgen.
Beachten Sie bitte die nationalen und regionalen Vorschriften von Gerät und Verpackungsmaterial und die Materialkennzeichnung (Materialtrennung, Abfallsammlung, Wertstoffhöfe).

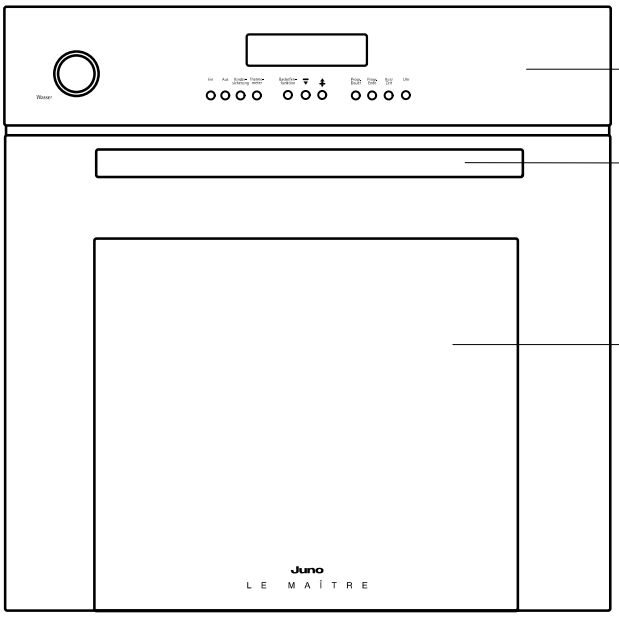
Entsorgungshinweise

Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze erhalten Sie bei der örtlichen Stadtreinigung oder der Gemeindeverwaltung.

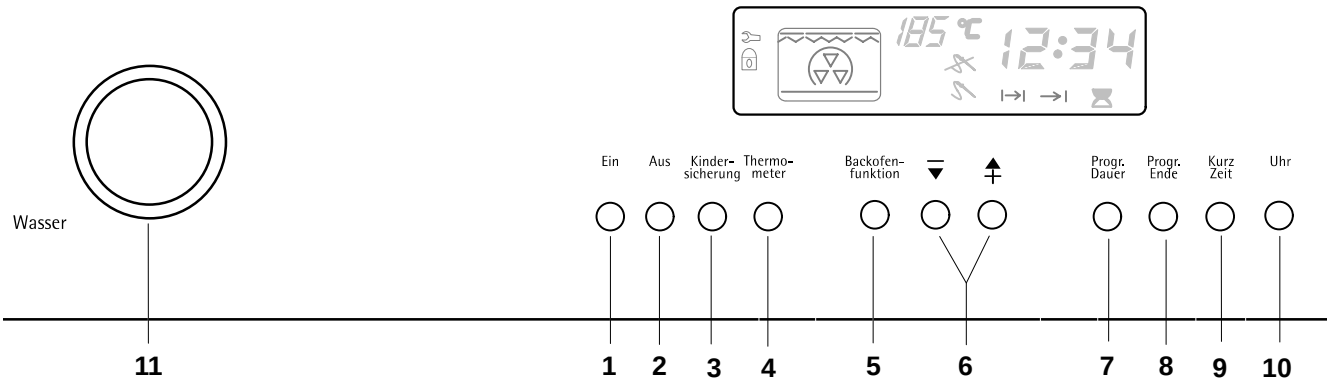
Achtung! Ausgediente Altgeräte bitte vor der Entsorgung unbrauchbar machen. Netzkabel abtrennen.

Gerätebeschreibung

Einbaubackofen



Bedienblende



Funktions–Drucktasten

1. **EIN**
2. **AUS**
3. **Kindersicherung**
4. **Thermometer (Fleischsonde)**
5. **Backofen–Funktionen**
6. **+/– Temperatur und Zeiteinstellung**
7. **Programmdauer**
8. **Programmende**
9. **Timer/Kurzzeitwecker**
10. **Uhr**
11. **Wasserschublade**

Ausstattung

A **Kuchenblechführungen mit Silikonpuffer**

B **Grillheizkörper**

C **Oberhitze–Heizkörper**

B + C **Grossflächengrill**

D + E **Backofenleuchten**

F **Feinsiebfilter**

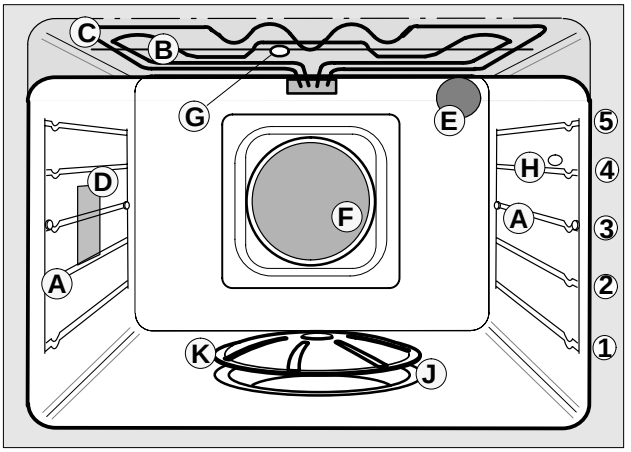
G **Backraumentlüftung**

H **Steckbuchse für Fleischsonde**

J **Dampferzeuger**

K **Dampfrosette**

1 – 5 **Einschubhöhen (Rillen)**

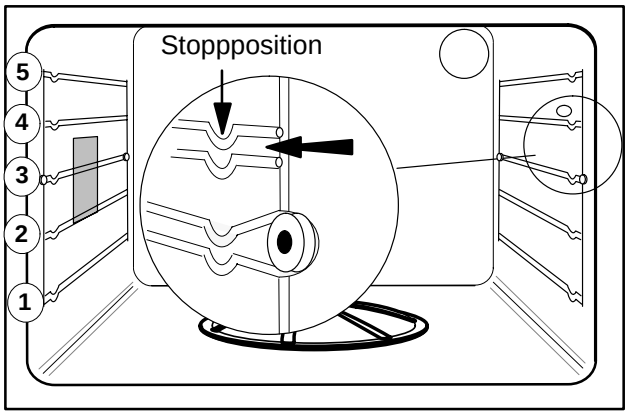


Kuchenblechführungen

mit Silikonpuffer zum Schutz der Email–Oberfläche.

Der Backofen hat Kuchenblechführungen mit 5 Einschubhöhen. Sie sind in den Tabellen und Abbildungen von **1= unten** bis **5 = oben** numeriert.

Schieben Sie Bleche oder Roste zwischen die Doppelstäbe, das hält sie beim Einschieben und Herausziehen sicher und vermeidet Kippen.



Zubehör

Verwenden Sie ausser dem mitgelieferten Zubehör nur geeignete, temperaturbeständige Backformen und Bratgeschirre. Beachten Sie bitte die Hinweise der Hersteller.

Der Backofen ist ausgestattet mit:

1 Kuchenblech (nicht für Dampfbetrieb geeignet)

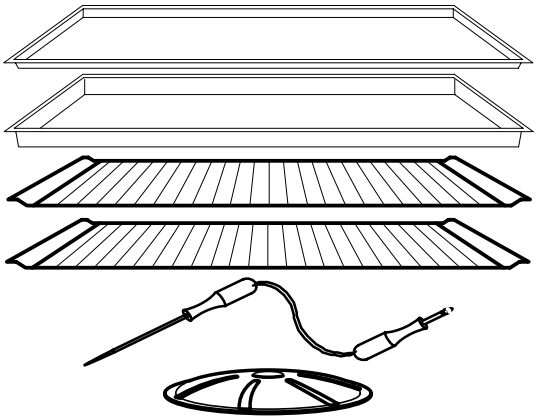
1 Kuchenblech hochrandig (nicht für Dampfbetrieb geeignet)

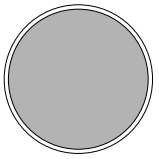
2 Back–/Brat–/Grillroste

1 Fleischsonde

1 Dampfrosette

1 Feinsiebfilter





Vor dem ersten Gebrauch

Tageszeit einstellen

Nach dem Anschliessen an die Stromversorgung blinkt «12:00» im Anzeigefeld.

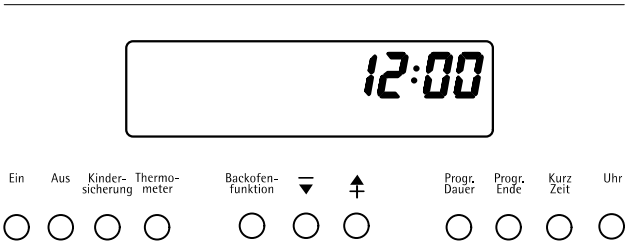
1. Die Taste Uhr kurz drücken. Die Ziffern 12 00 stehen fest, es blinkt «:» zwischen den Ziffern.

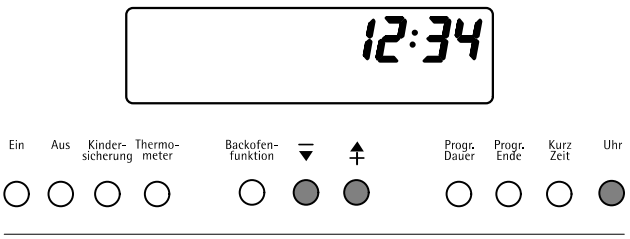
2. Mit der Taste ▲ oder ▼ die aktuelle Tageszeit einstellen.

i Innerhalb von 4 Sekunden sollte die Einstellung der Tageszeit beginnen. Sonst bitte erneut die Taste Uhr kurz drücken.

Nach 4 Sekunden erlischt das Blinksignal. Damit ist die Tageszeit fixiert.

Um Zeitkorrekturen (z.B. Sommer–/Winterzeit) vorzunehmen, drücken Sie die Taste Uhr und ändern die Einstellungen mit Taste ▲ oder ▼. Der Signalton ist in diesem Fall ohne Bedeutung.





Erstreinigung

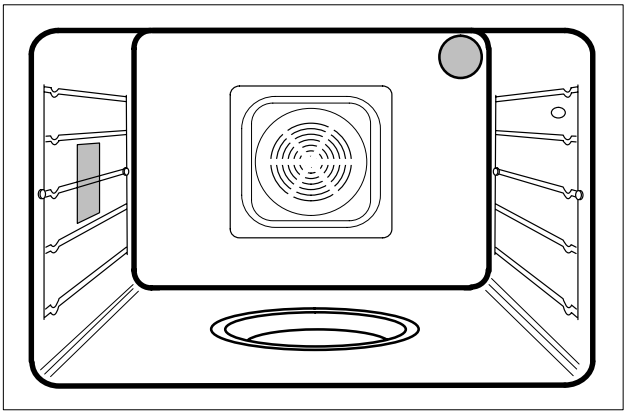
⚠ Alle Gegenstände aus dem Backofen, sowie evtl. vorhandene Aufkleber und Schutzfolien am Gerät entfernen.
Typenschild nicht entfernen!

Um mögliche Fertigungsspuren zu beseitigen, ist der Backofen vor Gebrauch zu reinigen.

Backofen, Bedienblende und Backofentür mit einem mit Spülmittellauge befeuchteten Tuch abwaschen und trocknen.

Dabei kann die Backofenbeleuchtung eingeschaltet werden.

– Taste Ein drücken.



Erstes Aufheizen

⚠ Der Backofen muss vor dem ersten Benutzen einmal aufgeheizt werden. Sorgen Sie bitte für gute Raumbelüftung.

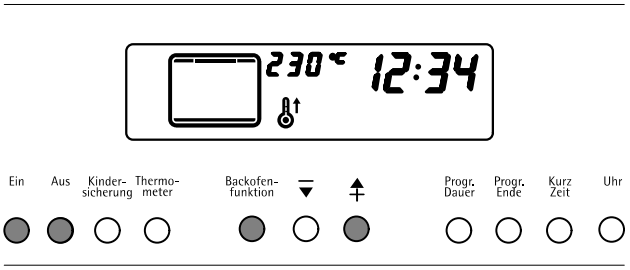
1. Mit Taste Ein den Backofen einschalten.

2. Mit Taste Backofenfunktionen durch wiederholtes Antippen die Funktion Heissluft wählen.

3. Mit Taste ▲ 230° C einstellen.

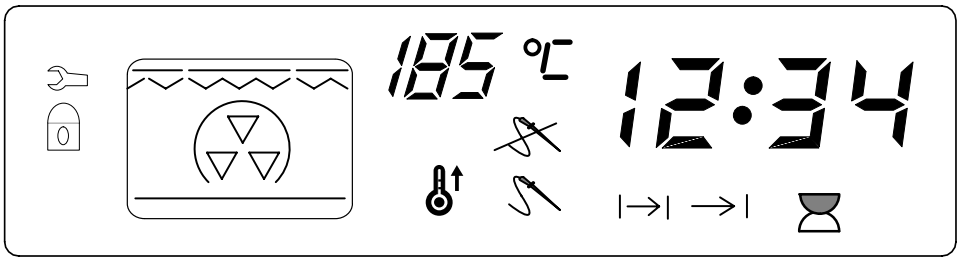
Den geschlossenen Backofen bei dieser Temperatur etwa 60 Minuten betreiben.

4. Mit Taste Aus den Backofen ausschalten.



Die elektronische Backofensteuerung

Das Anzeigefeld



Symbole

Service

Kindersicherung

Backofen–Funktionen

Backofen–Temperatur

Aufheizphase

Fleischsonde kann nicht eingesetzt werden

Fleischsonde

Gardauer

Garende

Timer/Kurzzeitwecker

Allgemeine Hinweise zu den Bedien- und Anzeigeelementen

Einstellzeit 4 Sekunden

Nach dem Einschalten und nach allen Einstellungen muss innerhalb 4 Sekunden der nächste Einstellschritt beginnen. Der Signalton bestätigt den Ablauf der 4 Sekunden. Sie können durch Drücken der entsprechenden Taste die Einstellbereitschaft sofort wieder herstellen.

Sicherheitsabschaltung

Bei Einstellungen von Funktion und Temperatur ohne Zeitbegrenzung schaltet die Sicherheitsabschaltung den Backofen automatisch aus. Je nach Höhe der eingestellten Temperatur:

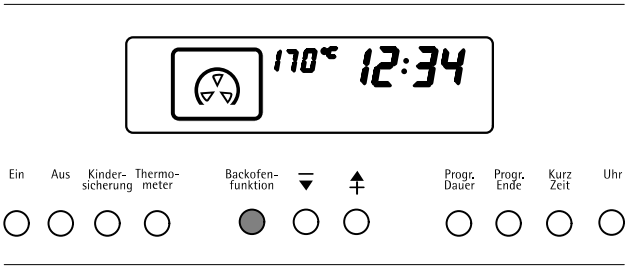
- bei Temperatureinstellung bis 120° C nach 12 Stunden
- bei Temperatureinstellung bis 230° C nach 6 Stunden

Gerätekühlung

Nach dem Abschalten des Gerätes läuft der Nischenlüfter weiter, bis die Temperatur unter 200° C gesunken ist. Bei weniger als 200° C läuft der Nischenlüfter ca. 10 Minuten. Die Restwärme wird angezeigt bis die Temperatur auf 40° C gesunken ist.

Backofen-Funktionen

Durch wiederholtes Antippen der Taste Backofenfunktionen können die Backofen–Funktionen gewählt werden. Die Reihenfolge der Funktionen entspricht der unten aufgeführten Darstellung.



Beleuchtung
Separate Einstellung z.B. zum Reinigen oder Vorbereiten von Garvorgängen und mit allen Funktionen eingeschaltet.

Dampfgaren
Für Gemüse, Kartoffeln, Reis, Teigwaren oder sonstige Beilagen
Dampferzeuger Festeinstellung 96 °C

Intervallgaren
Zum Backen, Braten und Regenerieren von gekühlten und gefrorenen Speisen.
Heissluft 75% und Dampferzeuger 25% im Wechsel, Voreinstellung 180 °C

Heissluft
Zum Backen auf bis zu 3 Ebenen und Braten.
Rückwandheizkörper und Backofengebläse
Voreinstellung 170 °C

Pizzastufe
Für Pizza, Obstkuchen, Quiches und Wähen
Heissluft mit Unterhitze
Voreinstellung 230 °C

Turbogrill
Für hohe Grilladen und Braten
Kleinflächengrill mit Backofengebläse
Voreinstellung 180 °C

Kleinflächengrill
Für flaches Grilliergut
Grillheizkörper
Voreinstellung 230° C

Grossflächengrill
Für grosse Mengen flachen Grilliergutes
Oberhitze und Grillheizkörper
Voreinstellung 230° C

Ober– / Unterhitze
Zum Backen und Braten auf einer Ebene
Voreinstellung 200 °C

Dörren
Zum Trocknen von Kräutern, Obst und Gemüse und zum Auftauen bei max. 40° C
Unterhitze mit Backofengebläse
Voreinstellung 40° C

Niedertemperaturgaren
Zum Zubereiten von besonders zarten und saftigen Braten
Rückwandheizkörper mit Backofengebläse
Festeinstellung 120/80 °C

Backofen ein-/ausschalten

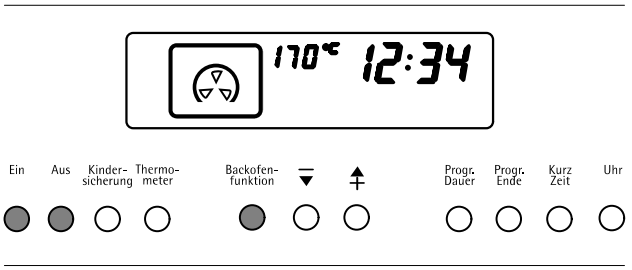
1. Mit Taste Ein den Backofen einschalten.

Vor dem Einstellen von Funktion, Temperatur und Zeit muss immer die Taste Ein gedrückt werden.
Ausnahme: Timer.

Ein kurzer 3facher Signalton zeigt Einstellfehler an. Drücken Sie in diesem Fall die Taste Aus und beginnen neu mit der Taste Ein .

Die Backofen–Funktion und –Temperatur werden mit der elektronischen Steuerung eingeschaltet und manuell zum gewünschten Zeitpunkt mit Taste Aus oder automatisch nach Zeitprogramm ausgeschaltet.

2. Mit Taste Aus den Backofen ausschalten.



Backofen-Funktion einstellen

Die Funktionen Dampfgaren, Intervallgaren, Heissluft, Pizzastufe, Grillstufen und Ober–/Unterhitze können wahlweise für unterschiedliche Zubereitungen eingesetzt werden.

– Wählen Sie durch wiederholtes Antippen der Taste Backofenfunktionen die beabsichtigte Funktion. Das Symbol für die eingestellte Funktion leuchtet im Anzeigefeld auf.

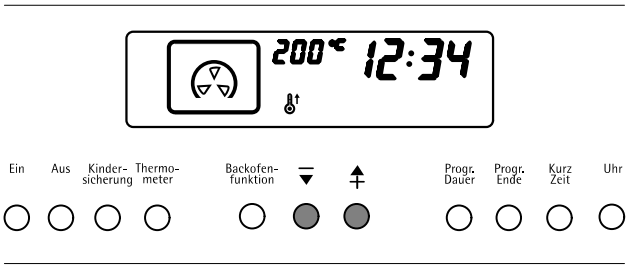
Jeder Funktion ist eine praxisbezogene Temperatur zugeordnet. Wenn Sie die Temperatur nicht verändern, schaltet sich die Funktion nach 4 Sekunden ein.

Backofen-Temperatur

Mit dem Einstellen einer Funktion erscheint im Anzeigefeld die Temperatur–Voreinstellung.

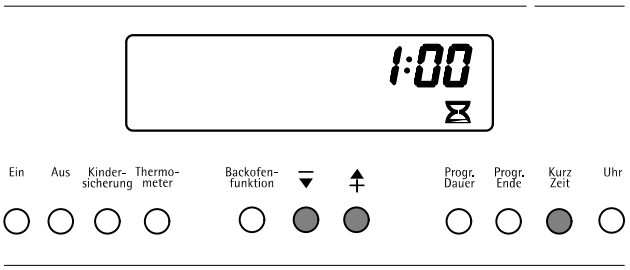
– Mit Taste ∔ oder ▼ eine Temperatur zwischen 40 und 230°C einstellen.

Die gewählte Temperatur bleibt auf dem Anzeigefeld stehen. Bei den Funktionen Heissluft, Pizzastufe und Ober–/Unterhitze leuchtet das Symbol «Aufheizphase» 🌡 .
Beim Erreichen der Temperatur ertönt ein Signalton und das Symbol «Aufheizphase» 🌡 erlischt.



Timer/Kurzzeitwecker

Der Timer kann zum Überwachen und Kontrollieren von Garzeiten und Abläufen in der Küche, auch unabhängig vom Backofen eingesetzt werden. Er kann auch gleichzeitig mit automatischen Zeitabläufen eingestellt werden. In diesem Falle erscheint im Anzeigefeld die Timer–Einstellung, während die Automatikeinstellungen ablaufen.



1. Taste Kurz Zeit drücken. Im Anzeigefeld blinkt das Timer–Symbol ⧖ und die Zeitanzeige :00.

2. Mit Taste ▲ oder ▼ können Zeitabläufe von 1 Minute bis 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden.

Etwa 4 Sekunden nach Einstellung beginnt der Zeitablauf, das Timer–Symbol ⧖ leuchtet und die aktuelle Zeit wird angezeigt.

Ein 3facher Signalton weist auf die abgelaufene Einstellung hin. Das Timer–Symbol ⧖ blinkt und der Signalton wird im 15 Sekundenabstand wiederholt. Er kann durch Drücken der Taste Kurz Zeit abgestellt werden. Nach 2 Minuten schaltet sich der Signalton automatisch aus.

Automatikprogramme

Wichtig!
Bevor Sie Automatikprogramme einstellen, müssen Funktion und Temperatur gewählt werden, sonst können keine Zeiteinstellungen für den automatischen Ablauf vorgenommen werden.

Abschaltautomatik

Die Programme **Gardauer** und **Abschaltzeit** beginnen sofort (aktuelle Zeit) mit dem Einstellvorgang und enden mit der eingestellten Zeit. Der Backofen ist vom Zeitpunkt der Einstellung bis zur Abschaltzeit eingeschaltet.

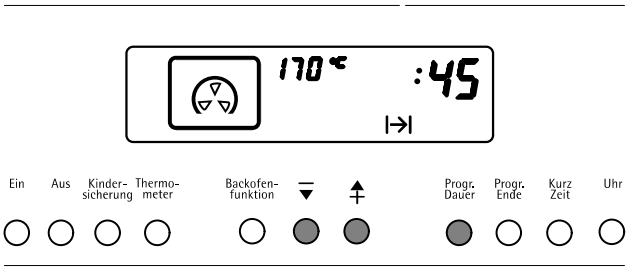
Gardauer einstellen

1. Taste Progr. Dauer drücken. Im Anzeigefeld leuchtet 00, «:» und das Symbol ⇥ blinken.

2. Mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Gardauer einstellen.

Für die Gardauer können Zeiten zwischen 1 Minute und 9 Stunden 59 Minuten eingestellt werden.

Im Anzeigefeld wird die verbleibende Gardauer angezeigt und das Symbol ⇥ leuchtet.



Beispiel:
Aktuelle Zeit 11.15 Uhr,
Zubereitungszeit 45 Minuten.

– Taste Progr. Dauer drücken und mit Taste ▲ oder ▼ 00.45 einstellen – der Backofen ist 45 Minuten lang in Betrieb.

Korrekturen:

– Taste Progr. Dauer drücken und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Veränderung der Gardauer vornehmen.

Ein 3facher Signalton meldet das Ende des Garvorganges. Im Anzeigefeld steht nun wieder die Tageszeit und das Symbol für die gewählte Funktion blinkt.

Bis zum automatischen Abschalten des Backofens wird im 15 Sekundenabstand, etwa 2 Minuten lang, ein Signalton wiederholt.

– Mit Taste Aus den Signalton und den Backofen ausschalten.

Abschaltzeit einstellen

1. Taste Progr. Ende drücken. Im Anzeigefeld leuchtet die aktuelle Tageszeit, «:» und das Symbol ⇥ blinken.

2. Mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

i Die Einstellung für Abschaltzeit kann nicht über den 24 Stundenbereich hinaus vorgenommen werden.

Im Anzeigefeld wird die Abschaltzeit angezeigt und das Symbol ⇥ leuchtet.

Beispiel:
Aktuelle Zeit 11.15 Uhr,
das Gericht soll um 12.00 Uhr fertig sein.

– Taste Progr. Ende drücken und mit Taste ▲ oder ▼ 12.00 einstellen – der Backofen ist bis 12.00 Uhr in Betrieb.

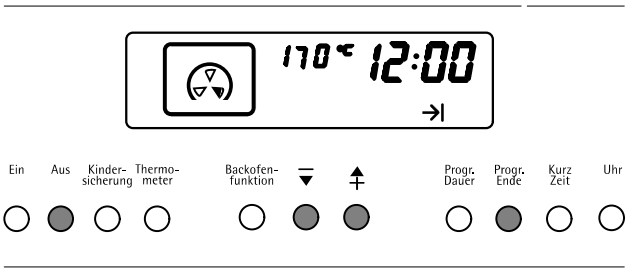
Korrekturen:

– Taste Progr. Ende drücken und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Veränderung der Abschaltzeit vornehmen.

Ein 3facher Signalton meldet das Ende des Garvorganges. Im Anzeigefeld steht nun wieder die Tageszeit und das Symbol für die gewählte Funktion blinkt.

Bis zum automatischen Abschalten des Backofens wird im 15 Sekundenabstand, etwa 2 Minuten lang, ein Signalton wiederholt.

– Mit Taste Aus den Signalton und den Backofen ausschalten.



Ein- und Abschaltautomatik

Programmierung die den Backofen zu einem späteren Zeitpunkt automatisch einschaltet und nach Ablauf der Gardauer automatisch abschaltet.

1. Taste Progr. Dauer drücken. Im Anzeigefeld leuchtet 00, «:» und das Symbol |→| blinken.

2. Mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Gardauer einstellen.

3. Drücken Sie nun Taste Progr. Ende .

4. Mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Abschaltzeit einstellen.

Beispiel:
Aktuelle Zeit 7.30 Uhr,
Zubereitungszeit 45 Minuten,
das Gericht soll um 12.00 Uhr fertig sein.

– Mit Taste Progr. Dauer und ▲ oder ▼ 00.45,

– und mit Taste Progr. Ende und ▲ oder ▼ 12.00 einstellen.

Der Backofen schaltet sich um 11.15 Uhr (12.00 minus 00.45) automatisch ein und nach 45 Minuten um 12.00 Uhr automatisch wieder aus.

– Im Anzeigefeld leuchtet der Abschaltzeitpunkt, «:» und das Symbol →| blinken.

Nach 4 Sekunden werden Backofenfunktion und –beleuchtung abgeschaltet, im Anzeigefeld leuchten das Symbol der gewählten Funktion ohne Rahmen, die aktuelle Tageszeit und die Symbole |→| und →|.

Sobald sich der Backofen mit der gewünschten Funktion automatisch einschaltet, erlischt im Anzeigefeld das Symbol |→| und die verbleibende Gardauer wird angezeigt.

Kontrolle:

– Durch Drücken der Taste Progr. Dauer können Sie die eingestellte Gardauer und mit Taste Progr. Ende die Abschaltzeit im Anzeigefeld kontrollieren.

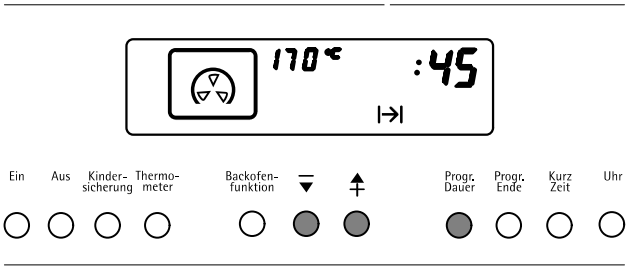
Korrektur:

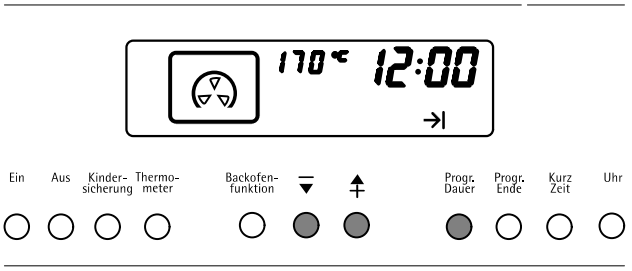
– Taste Progr. Dauer oder Progr. Ende drücken und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Veränderung von Gardauer oder Abschaltzeit vornehmen.

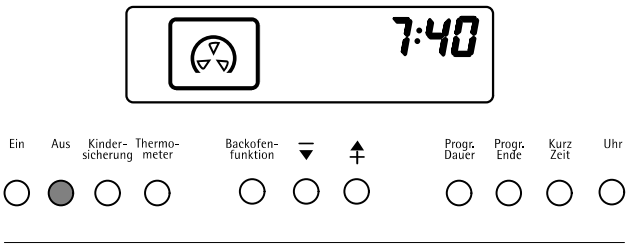
Ein 3facher Signalton meldet das Ende des Garvorgangs. Im Anzeigefeld steht nun wieder die Tageszeit und das Symbol für die gewählte Funktion blinkt.

Bis zum automatischen Abschalten des Backofens wird im 15 Sekundenabstand, etwa 2 Minuten lang, ein Signalton wiederholt.

– Mit Taste Aus den Signalton und den Backofen ausschalten.







Dampfgar-Programme

Wichtig!
Die Dampfgar–Programme müssen mit dem Automatikprogramm Gardauer oder Abschaltzeit eingestellt werden.

Durch die automatische ca. 5minütige Entdampfung am Ende der Gardauer und die Aufheizzeit von ca. 2 Minuten haben Einstellungen unter 10 Minuten wenig Wirkung.

Während der Entdampfung kann die Türe leicht beschlagen.

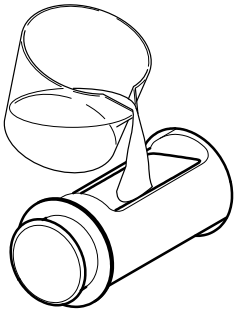
Setzen Sie bei Dampfbetrieb ausschliesslich die Gitterroste ein.

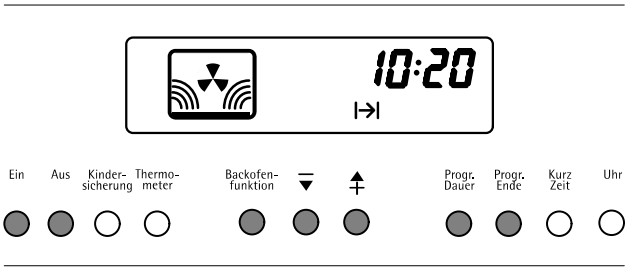
Beim Öffnen der Tür entweicht noch Dampf von den heissen Speisen. Der leichte Beschlag auf der Bedienblende verflüchtigt sich nach kurzer Zeit.

Zur Verhinderung von Kalkansatz können Sie entkalktes Wasser verwenden z.B. aus einem handelsüblichen Wasserfiltergerät.

Wichtig!
Verwenden Sie **ausschliesslich** Wasser.

Wenn das Wasser verbraucht ist, ertönt ein Summton. Kurz nach dem Wassernachfüllen schaltet sich der Summton wieder aus.





Dampfgaren

1. Wasser (ca. 0,7 Liter) in die Wasserschublade in der Bedienblende, nicht direkt in den Dampferzeuger, einfüllen. Wasser reicht für ca. 30 Minuten.
2. Mit Taste Ein den Backofen einschalten.
3. Mit Taste Backofenfunktionen die Funktion Dampfgaren wählen.
4. Taste Progr. Dauer oder Progr. Ende drücken und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Gardauer bzw. Abschaltzeit einstellen.

Nach etwa 2 Minuten ist der erste Dampf sichtbar. Ein einfacher Signalton zeigt an, wenn die Gartemperatur von ca. 96 °C erreicht ist.

Ein 3facher Signalton meldet das Ende der Gardauer.

5. Mit Taste Aus den Signalton und den Backofen ausschalten.

– Nach dem Abkühlen des Backofens das restliche Wasser mit einem Schwamm aus dem Dampferzeuger aufsaugen und ev. mit ein paar Tropfen Essig nachreiben.

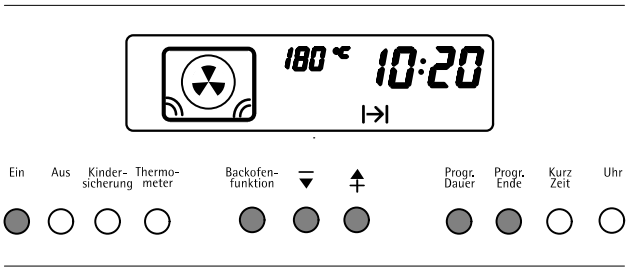
Zum vollständigen Austrocknen Backofentüre ca. 2 cm offen lassen (Holzkelle einklemmen).

Intervallgaren

Der stete Wechsel von 75% Heissluft zu 25% Dampf geschieht automatisch.

1. Wasser in die Wasserschublade in der Bedienblende einfüllen ca. 0,7 Liter. Wasservorrat reicht für ca. 1 Stunde.
2. Mit Taste Ein den Backofen einschalten.
3. Mit Taste Backofenfunktionen die Funktion Intervallgaren wählen und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Temperatur einstellen.
4. Taste Progr. Dauer oder Progr. Ende drücken und mit Taste ▲ oder ▼ die gewünschte Gardauer bzw. Abschaltzeit einstellen.

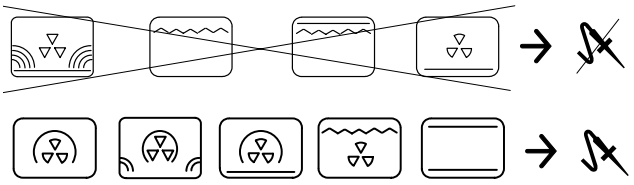
Weiteres Vorgehen wie Dampfgaren.



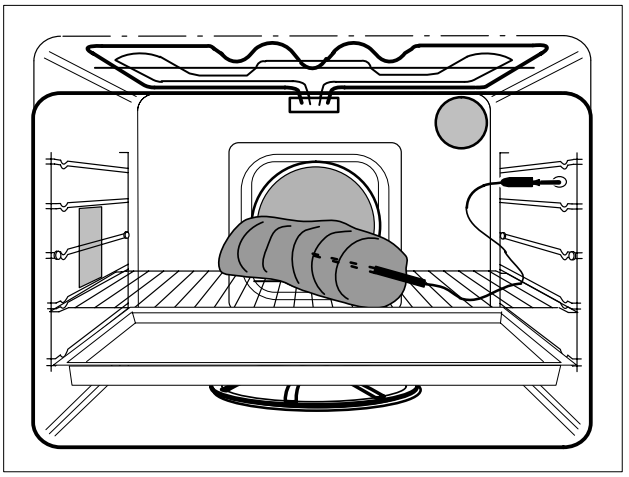
Fleischsonde

Garen mit Kerntemperatur–Automatik

Mit der Fleischsonde wird beim Garen die Temperatur im Zentrum der Speise gemessen. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur wird der Backofen automatisch abgeschaltet.



1. Stecken Sie die Spitze der Fleischsonde in die Mitte der dicksten Stelle des Gargutes und schieben Sie das Kuchenblech, Bratgeschirr oder den Grillrost in den Backofen.



2. Den Stecker der Fleischsonde bis zum Griff in die Einsteckbuchse in der rechten Seitenwand des Backofens einstecken und den Backofen schliessen.

Im Anzeigefeld erscheint das Symbol .

3. Drücken Sie die Taste Thermometer nachdem Sie die Funktion und Backofentemperatur eingestellt haben.

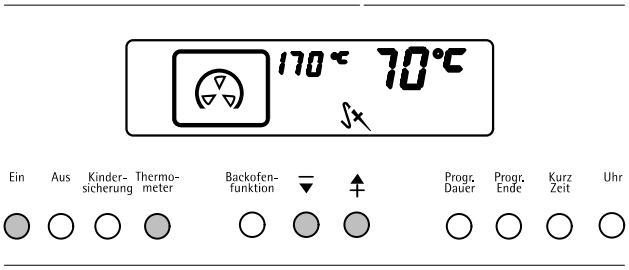
Die Zeitanzeige im Anzeigefeld schaltet um auf Celsiusgrad und die Temperatur 70° C.

4. Stellen Sie mit Taste oder die gewünschte Kerntemperatur zwischen 30 und 99° C ein.

Empfohlene Kerntemperaturen für:

Rindsbraten		80° C
Roastbeef oder Rindsfilet:	stark blutig	45° C
	blutig	50° C
	halb	60° C
Schweinsbraten		80 – 85° C
Lammbraten		70 – 75° C
Kalbsbraten		75° C

Im Anzeigefeld leuchtet das Symbol der Funktion, die eingestellte Backofentemperatur (rot), das Symbol Fleischsonde und die Kerntemperatur des Gargutes.



Das Ansteigen der Kerntemperatur wird im Anzeigefeld angezeigt.

Kontrolle oder Korrektur

Durch Drücken der Taste Thermometer kann die eingestellte Kerntemperatur abgefragt und wenn nötig mit der Taste oder korrigiert werden.

Ein 3facher Signalton meldet das Erreichen der vorgewählten Kerntemperatur.

Bis zum automatischen Abschalten aller Funktionen wird im 15 Sekundenabstand etwa 2 Minuten lang ein Signalton wiederholt.

– Mit Taste Aus den Signalton und den Backofen ausschalten.

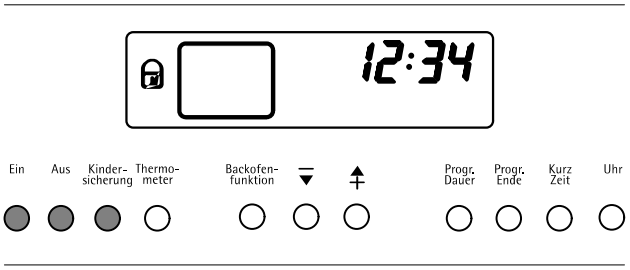
Kindersicherung

Die Backofensteuerung kann vor unbedachtem Einschalten oder Verstellen mit einer Sicherheitssperre geschützt werden. Bei aktivierter Kindersicherung können spielende Kinder keine Einstellungen am Gerät vornehmen, die zu Gefährdungen führen. Nutzen Sie diese Einrichtung auch bei längerer Abwesenheit.

i Die Kindersicherung kann nur bei ausgeschaltetem Backofen aktiviert werden.

Aktivieren der Kindersicherung

i Bei aktivierter Kindersicherung muss mit den Einstellvorgängen gleichzeitig die Taste Kindersicherung gedrückt werden. Das gilt auch für Korrekturen.



1. Taste Kindersicherung drücken und festhalten, dann Taste Ein drücken und beide Tasten etwa 4 Sekunden lang gedrückt halten, bis das Symbol im Anzeigefeld erscheint.

Im Anzeigefeld erscheint das Symbol , zum Zeichen, dass die Kindersicherung aktiviert ist.

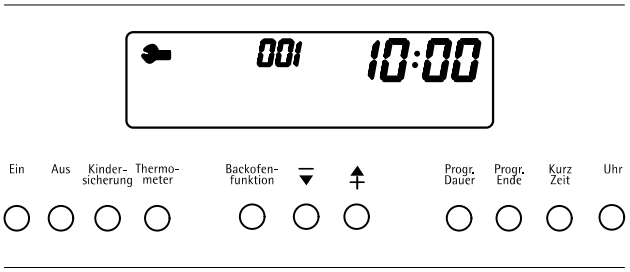
2. Mit Taste Aus das Gerät ausschalten.

Deaktivieren der Kindersicherung

– Die Tasten Aus und Kindersicherung gleichzeitig drücken, bis das Symbol im Anzeigefeld erlischt.

Service-Symbol

Bei Störungen an der Elektroniksteuerung leuchtet im Anzeigefeld das Service–Symbol und ein Fehlercode anstelle der Temperaturanzeige.

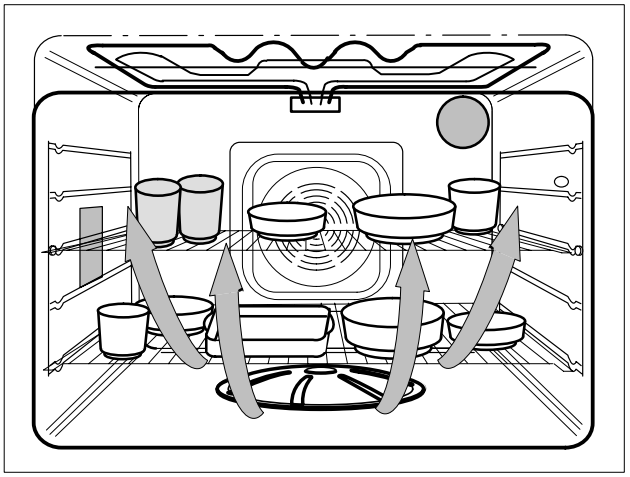


– Schalten Sie die Sicherung aus. Schalten Sie nach einigen Minuten die Sicherung wieder ein und versuchen Sie das Gerät einzuschalten. Wenn das Service–Symbol wieder leuchtet, verständigen Sie den Kundendienst und geben Sie bitte das Modell (siehe Seite 33) und den Fehlercode z.B. 001 an.

– Die Gerätekühlung läuft aus Sicherheitsgründen ständig. Schalten Sie gegebenenfalls das Gerät mit der Sicherung wieder aus.

Anwendung der Backofenfunktionen

Dampfgaren



⚠ Die Dampfgar–Programme müssen mit dem Automatikprogramm Gardauer oder Abschaltzeit eingestellt werden, siehe Seite 17.

Diese Zubereitungsart eignet sich für alle Lebensmittel ob frisch oder gefroren. Sie können Gemüse, Fleisch, Fisch, Teigwaren, Reis, Mais, Gries und Eier zubereiten, erwärmen, auftauen, pochieren oder blanchieren.

i Öffnen Sie während des Dampfgarens auf keinen Fall die Backofentür.

Das komplette Menü kann in einem Gang und direkt auf dem Serviergeschirr zubereitet werden, unabhängig von Menge und Garzeit.
Hinweise finden Sie in der Tabelle Seite 34.

Zum Dampfgaren eignet sich jedes Geschirr mit einer Temperaturbeständigkeit von min. 100 °C.

Das Gebläse sorgt, bei Verwendung der Grillroste, für die gleichmässige Verteilung des Dampfes. Die Temperatur liegt bei ca. 96 °C.

i Verwenden Sie keine emaillierten Kuchenbleche zum Dampfgaren. Sehr gut eignen sich Lochschalen aus Chromstahl – als Sonderzubehör erhältlich.

i Nach längerem Nichtbenutzen die Wasserschublade, die Schlauchverbindungen und den Dampftopf gründlich durchspülen, siehe Reinigung und Pflege Seite 27.

i Kurzfristiges Dampfgaren erleichtert die Backofenreinigung.

Heissluft und Dampfgaren in Folge

Mit der Kombination von Heissluft und Dampfgaren in Folge können nacheinander und beim Dampfgaren dann miteinander Fleisch, Gemüse und Beilagen im Backofen gegart werden, dass sie gleichzeitig servierfertig sind.

Mit Heissluft wird der Braten braun und knusprig angebraten und angegart. Dann stellen Sie das fertig angerichtete Gemüse und die vorbereiteten Beilagen auf Servierplatten oder in Schüsseln zu dem Braten in den Backofen und garen alles zusammen mit Dampf.

Hinweise finden Sie in der Tabelle Seite 35.

Intervallgaren

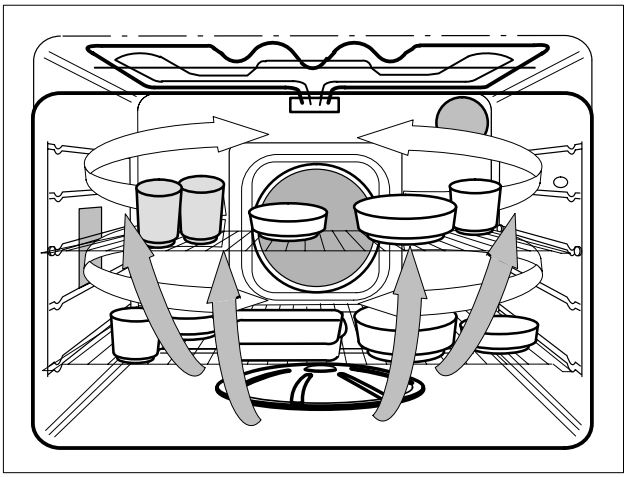
Dampfgaren und Heissluft in stetem Wechsel

Diese Zubereitungsart eignet sich besonders:

- Zum Braten von grossen Fleischstücken.
- Zum Auftauen und Erwärmen von bereits gegarten, portionierten Speisen. Ganze Braten vor dem Erwärmen aufschneiden.

i Verwenden Sie übliche Backformen oder hitzebeständige Formen und Bratgeschirre.

Die Temperaturen hängen von der Art der Speisen ab. Zum Erwärmen etwa 120 bis 160 ºC, Zum Backen und Braten entsprechend höher.
Hinweise finden Sie in der Tabelle Seite 35.



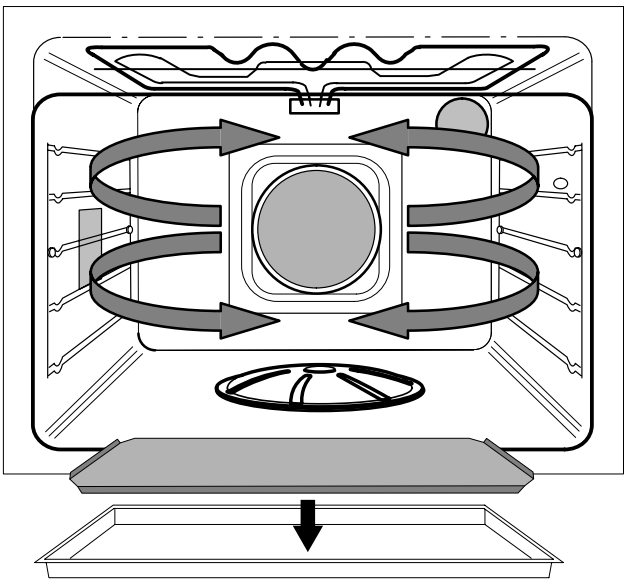
Heissluft

Der Backofen wird durch zirkulierende Heissluft beheizt. Mit dem Lüfter an der Backofenrückwand wird die heisse Luft im Backofen intensiv bewegt. Es können Temperaturen zwischen 40 und 230° C eingestellt werden.

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25° C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober–/Unterhitze angegeben wird.

Je nach Back– oder Bratgut können Sie bis zu 3 Ebenen nutzen. Siehe Back– und Brattabelle Seite 36.

i So können Sie übermässige Verschmutzung vermeiden:
Verwenden Sie für fetthaltige Braten, bei **Heissluft und Turbogrillieren**, das hochrandige Kuchenblech mit dem Einlagesieb – ist als Sonderzubehör erhältlich.



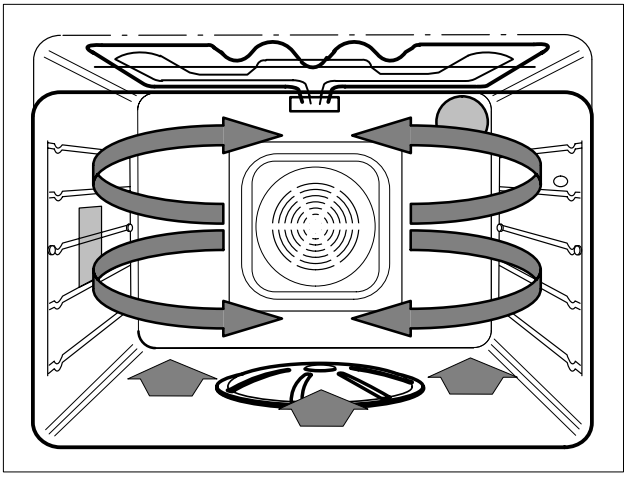
Pizzastufe

Die Funktion Pizzastufe wird vorteilhaft beim Backen von Teig mit wenig oder ohne Zucker wie Pizza, Obstkuchen auf dem Blech, Quiches oder Wähen angewendet. Bei dieser Einstellung wirken Heissluft und Unterhitze zusammen.

Die Strahlungswärme der Unterhitze führt zu kräftiger Krustenbildung und verhindert ein Durchfeuchten des Teiges.

i Frische Fruchtwähe oder Pizza können auf zwei Ebenen gleichzeitig gebacken werden. Vertauschen Sie nach der halben Garzeit die Bleche.

Siehe Back– und Brattabelle Seite 39.



Grillieren

Grilliert wird generell bei geschlossener Backofentür. Lassen Sie das Gerät beim Grillieren nicht ohne Aufsicht.

Die Hitze der Heizkörper an der Backofendecke strahlt auf die darunter eingeschobenen Grilladen. Hinweise über die Einschubhöhen finden Sie in der Grilliertabelle Seite 39.

Zum Grillieren müssen Funktion und Temperatur eingestellt werden. Die Wahl der Funktion hängt von Art, Menge und Höhe des Grilliergutes ab.

Die Temperatur kann dem jeweiligen Gargut angepasst werden, da der Backofenthermostat auch bei den Grillfunktionen die Temperatur im eingestellten Bereich hält.

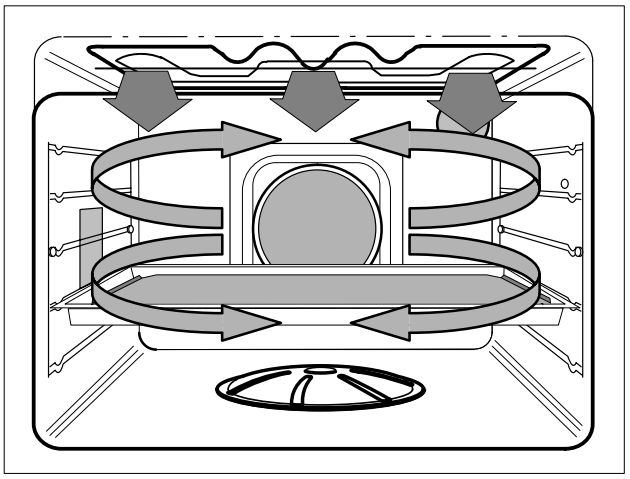
Turbogrill

Für hohe Bratenstücke, Rollbraten, Geflügel etc. mit Temperatureinstellungen von ca. 180 °C, siehe Tabelle Seite 39.

Der Kleinflächengrill wirkt mit dem Lüfter zusammen. So wird nicht nur die Oberseite des Grilliergutes gebräunt, sondern die Grillhitze wird intensiv an alle Seiten des Gargutes herangeführt.

Hohe Bratenstücke wie Rollbraten, Schweinekarree, Haxe oder Geflügel werden an der Oberfläche knusprig gebräunt und bleiben innen zart und saftig. Auch für Gratins und Aufläufe kann diese Garmethode eingesetzt werden.

Schieben Sie das Kuchenblech in Einschubhöhe **1** oder **2** und den Rost mit dem Gargut in die Einschubhöhe darüber oder verwenden Sie das Universalblech mit dem Einlagesieb.

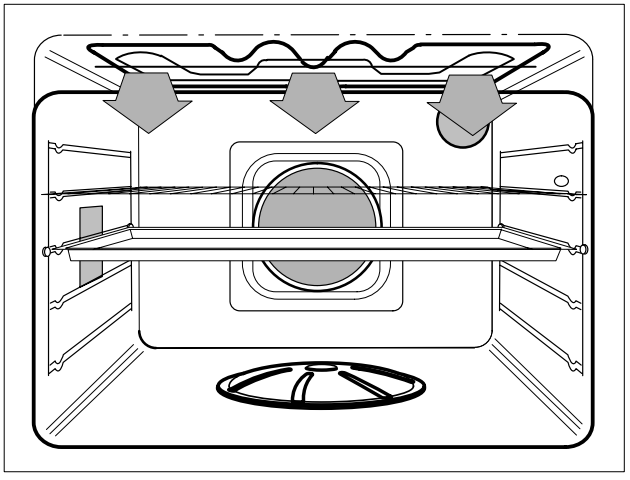


Flächengrill

Für flaches Grilliergut wie Steaks, Koteletts, Würstchen, Fisch oder ähnliches geeignet. Zum Überbacken von Toast, Überflämmen von Marzipan und Eis oder Überkrusten von Aufläufen. Da die Strahlungswärme nur auf der Oberfläche der Grillierstücke knusprig bräunen kann, müssen diese nach einiger Zeit gewendet werden, siehe Grilliertabelle Seite 39.

Fettes Grilliergut nicht zu dicht unter dem Heizkörper einschieben.

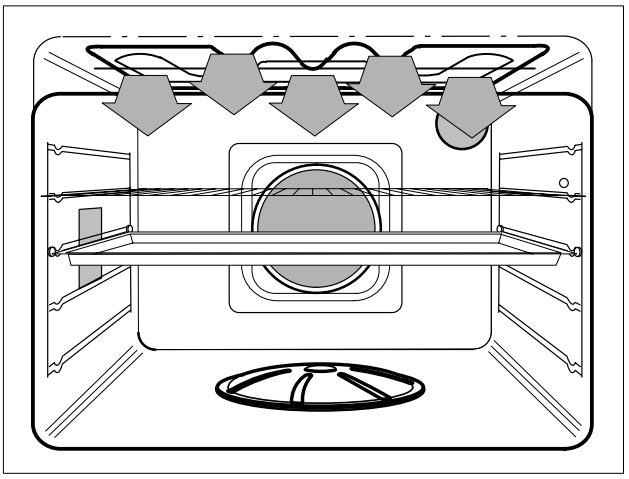
Schieben Sie das Grilliergut, je nach Dicke, auf dem Rost in Einschubhöhe **4** oder **5**, der Abstand zum Heizkörper kann durch die Rostwölbung nach oben oder unten variiert werden. Das Kuchenblech als Auffangschale in die Einschubhöhe darunter schieben.



Falls Sie in kurzer Folge mehrmals hintereinander Grillieren, sollten Sie das Kuchenblech nach jedem Vorgang reinigen.

Kleinflächengrill

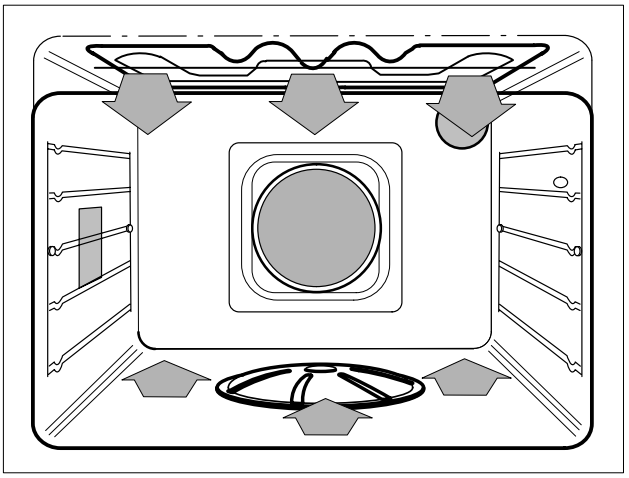
Für kleinere Mengen flacher Grilladen gibt der Kleinflächengrill die Gewähr für gutes Gelingen. Temperaturbereich 210 bis 230 °C.



Grossflächengrill

Für flache Grilladen, halbe Hähnchen etc. auf dem vollbelegten Rost. In dieser Funktion wird der Kleinflächengrill zusammen mit dem Oberhitzeheizkörper betrieben. Temperaturbereich 210 bis 230 °C, siehe Grilliertabelle Seite 39.

Ober- / Unterhitze

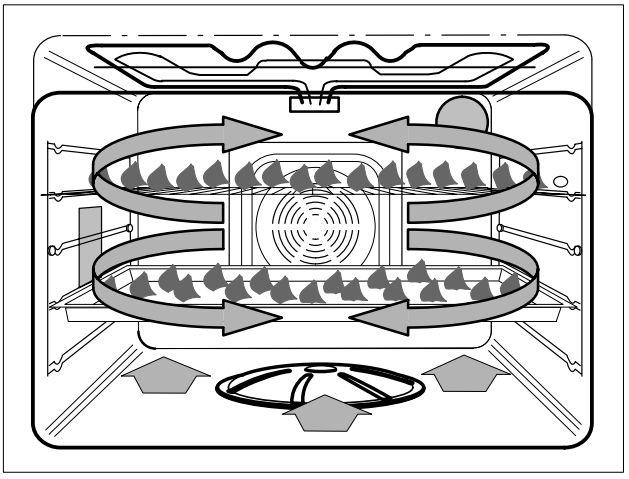


Ober– und Unterhitze ist die konventionelle Funktion von Elektrobacköfen. Heizkörper unter dem Backofenboden und an der Decke im Backraum geben Strahlungswärme an das Gargut ab. Temperatureinstellungen sind zwischen 40 und 230° C möglich.

Ober– und Unterhitze ist zum Backen oder Braten auf einer Ebene geeignet.

Temperatureinstellung und Einschubhöhen siehe Back– und Brattabelle Seite 36.

Dörren



Bei dieser Funktion ist die Unterhitze zusammen mit dem Backofengebläse in Betrieb.

Sie können auf 3 bis 4 Ebenen dörren siehe Dörrtabelle Seite 40. Vertauschen Sie von Zeit zu Zeit die Bleche in den Einschubhöhen.

Belegen Sie das Kuchenblech mit Backpapier und legen Sie das Dörrgut einschichtig und eng zusammen darauf.

Dörrbleche als Sonderzubehör siehe Bestellkarte.

i Lassen Sie die Backofentüre ca. 2 cm offen (Holzkelle einklemmen).

Prüfen Sie kurz vor Ablauf der Dörrzeit den Trocknungsgrad des Dörrgutes:

Nehmen Sie 2 bis 3 Stücke des Dörrgutes heraus und pressen Sie sie zwischen Daumen und Zeigefinger. Es darf kein Saft austreten, das Dörrgut darf aber auch nicht brüchig sein.

Niedertemperaturgaren

“Lo”

Mit dieser Funktion wird der Braten schön zart und bleibt besonders saftig.

1. Mit Taste Backofenfunktionen die Funktion Niedertemperaturgaren wählen. Im Anzeigefeld leuchten das Symbol Heissluft und “Lo”.

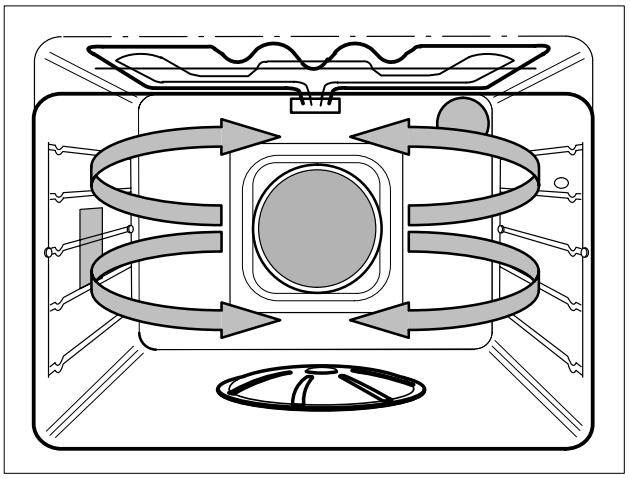
Nach 4 Sekunden leuchten während 10 Minuten: 120 °C (Aufheiztemperatur) und :10 (Aufheizzeit). Das Symbol (Aufheizphase) leuchtet bis zum Erreichen von 120 °C, dann ertönt der Signalton. Die Backofentemperatur bleibt nun konstant auf ca. 80 °C.

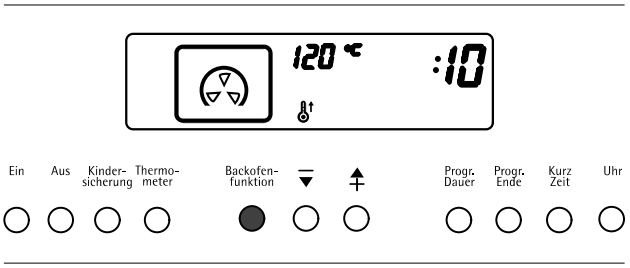
2. Inzwischen das Bratgut in der Pfanne sehr heiss anbraten, in eine Bratenschale oder direkt auf den Rost legen und in den vorgeheizten Backofen schieben.

3. Zum Auffangen des Bratensaftes das Kuchenblech in Einschubhöhe 1 schieben.

Die Garzeiten finden Sie in der Back– und Brattabelle Seite 38.

Bis zum Ausschalten des Backofens leuchten die Backofenfunktion, “Lo” und die verbleibende Gardauer.





Sterilisieren

mit Intervallgaren

Gemüse blanchieren, unter kaltem Wasser kurz abkühlen und in die Gläser einfüllen.

Vorbereitetes Obst direkt in die Gläser einfüllen.

Alle verwendeten Gläser müssen gleich gross und in einwandfreiem Zustand sein. Prüfen Sie auch den Zustand der Gummidichtungen.

Salz– bzw. Zuckerwasser aufkochen und die Gläser bis zu 3/4 Höhe damit auffüllen.

Das Kuchenblech in die unterste Rille schieben und die Gläser auf das Blech stellen.

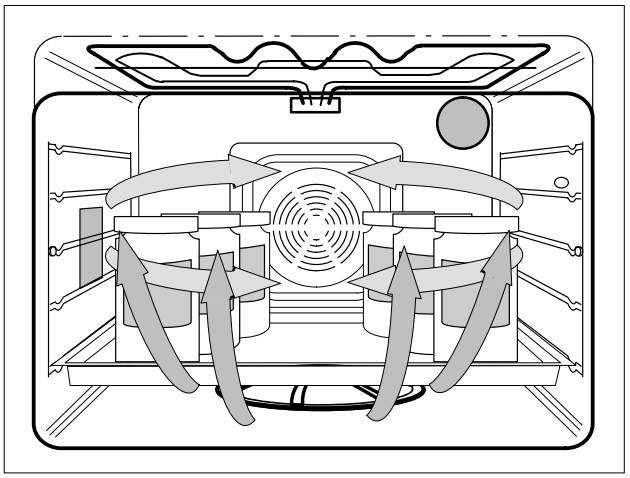
Die Gläser dürfen sich gegenseitig und das Backofengehäuse nicht berühren.

Die Sterilisierzeit und –temperatur finden Sie in der Sterilisiertabelle Seite 40.

Öffnen Sie während des Sterilisiervorgangs auf keinen Fall die Backofentür.

Nach Ablauf der Sterilisierzeit die Gläser aus dem Ofen nehmen und vor Zugluft geschützt, auf einer Holz– oder Stoffunterlage vollständig auskühlen lassen.

Nach dem Auskühlen und nach einigen Tagen die Dichtheit der Verschlüsse prüfen. Wenn sie sich leicht abheben lassen, das entsprechende Glas nochmals sterilisieren oder dessen Inhalt sofort verbrauchen.



Allgemeine Informationen zum Braten, Backen und Dampfgaren

Braten mit Heissluft und Ober-/Unterhitze

Die Bratzeit hängt von Art, Gewicht und Höhe des Bratens ab. Im allgemeinen rechnet man je cm Fleischhöhe:

- Rind, Wild 15 – 18 Minuten
- Schwein, Kalb 15 – 18 Minuten
- Filet, Roastbeef 10 – 12 Minuten.

Je höher das Fleischstück, desto niedriger sollte die Backofentemperatur sein.

Der Garzustand kann durch Drücken mit einem Löffel geprüft werden. Gibt der Braten nicht mehr nach, ist er gar.

Lassen Sie den Braten vor dem Aufschneiden ca. 10 Minuten zugedeckt stehen, dann läuft kaum noch Saft heraus.

Braten und Backen auf dem Rost

Braten mit der Anrichteseite nach oben auf den Rost legen. Das Kuchenblech zum Auffangen des Bratensaftes in die Einschubhöhe darunter einschieben.

Braten und Backen im Bratgefäss oder auf dem Blech

Grosses Tiefkühlgebäck wie z.B. Pizza auf das mit Backpapier belegte Kuchenblech legen, um wegen grosser Temperaturdifferenzen, Backblechverzug zu vermeiden.

Mageres Fleisch, Wildfleisch und Hackbraten direkt in ein Bratgefäss (Bräter, Pyrex- oder Steingutform) oder auf das Kuchenblech legen.

Falls eine Bratzeit von über einer Stunde erforderlich ist, legen Sie die Zutaten für die Sauce erst eine halbe Stunde vor Garzeit–Ende in das Bratgefäss. Lassen sie diese leicht anbräunen und füllen Sie dann etwas heisses Wasser ein.

Back- und Bratgeschirr

Zum Backen und Braten mit Heissluft können Sie, ausser dem mitgelieferten Zubehör, dunkle und helle Backformen, Backkeramik und hitzebeständige Formen verwenden. Jedoch verlängern helle Bleche und Formen die Back– und Bratzeiten. Beachten Sie bitte die Hinweise der Geschirrhersteller.

Backformen oder Bratgeschirr auf das Kuchenblech stellen.

Beim Dampfgaren **– nicht beim Intervallgaren –** eignet sich jedes Geschirr mit einer Temperaturbeständigkeit von min. 100 °C. Stellen Sie dieses auf die Grillroste.

Temperaturwahl

Bei Funktion Heissluft wird die Wärme dem Gargut schneller zugeführt als bei der konventionellen Methode. Die Temperatur kann daher etwa 25 °C niedriger gewählt werden, als in Rezepten für Ober–/Unterhitze angegeben wird.

Feinsiebfilter

Bei Bratvorgängen mit Heissluft und beim Turbogrillieren Feinsiebfilter einhängen, er schützt das Backofeninnere vor übermassiger Verschmutzung.

Nehmen Sie beim Backen den Feinsiebfilter immer heraus, sonst erreichen Sie, durch die schlechtere Wärmeverteilung, keine optimalen Backresultate.

Vorheizen

Durch die sehr schnell erreichte, eingestellte Temperatur erübrigt sich das Aufheizen des Backofens bei den meisten Back– und Bratvorgängen, siehe Back– und Brattabellen.

Wir empfehlen das Vorheizen bei:

– Fleischgerichten und Kurzbratstücken wie Filet, Roastbeef, Schnitzel oder Kotelett. Die Fleischporen schliessen sich schneller und das Bratgut bleibt saftig.

– Kleingebäck, das leicht auseinanderläuft, Brötchen, Wähen, Biskuitrollen.

Dazu wird der Backofen vor dem Einschieben aufgeheizt bis die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Hinweise zum Gebrauch der Backtabelle

Bei zu hohen Temperaturen bäckt der Kuchen schnell von oben zu, er geht nicht richtig auf oder fällt zusammen, weil nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken konnte.

Dauert der Backvorgang zu lange oder bräunt das Backgut nicht wie erwartet, so stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

Die gleichmässige Bräunung des Kuchens kann durch Senken der Backtemperatur (ca. 10 °C) verbessert werden. In diesem Fall ist die Backzeit zu verlängern.

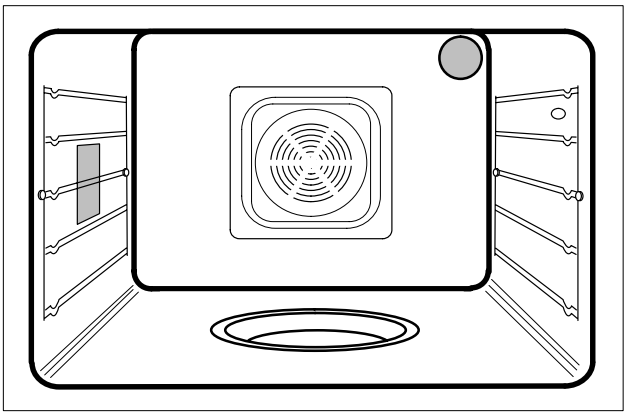
Die Angaben für die Backdauer können sich auch verändern, da Eigrösse, Bindefähigkeit des Mehls sowie das Formenmaterial unterschiedlich sind.

Reinigung und Pflege

Während der Reinigung des Dampferzeugungssystems, der Kuchenblechführungen, Lampengläser und Backofentür dürfen keine Heizelemente eingeschaltet sein.
Achten Sie darauf, dass der Backofen so weit abgekühlt ist, dass Sie ohne Gefahr die Innenteile berühren können. Nur die Backofenbeleuchtung darf eingeschaltet werden.

⚠ Hochdruck-Reinigungsgeräte sind aus Gründen der elektrischen Sicherheit für die Reinigung verboten.

Reinigen Sie das Gerät gründlich und regelmässig in handwarmem oder kaltem Zustand. Vermeiden Sie wiederholtes Festbrennen von Verschmutzungen.

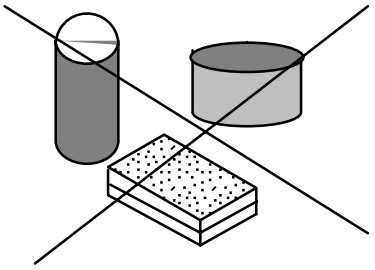


Cleanemail Backofen

⚠ Verwenden Sie keine Stahlwatte, keine kratzenden und scheuernden Reinigungs– oder Putzmittel.

⚠ Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel zur Kalkentfernung.

⚠ **Achtung!** Chemische Entkalkungsmittel können den Cleanemail des Backofens zerstören. Unbedingt die Herstellerangaben beachten.

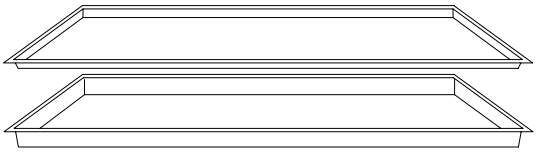


Der Backofen-Innenraum mit warmer Spülmittellauge oder einem handelsüblichen Essigreiniger und einem Schwamm oder Tuch auswaschen.

Falls notwendig, Verschmutzungen zuerst einweichen oder kurz das Dampfgaren einschalten. Geben Sie mit dem Wasser ein paar Tropfen Essig in den Dampferzeuger, das verhindert Kalkansatz.

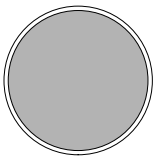
Anschliessend mit klarem Wasser nachwischen und trocknen.

Kuchenblech, Kuchenblech hochrandig



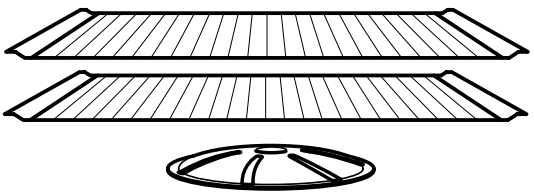
mit warmer Spülmittellauge reinigen. Die Teile sind nicht zur Reinigung in der Geschirrspülmaschine geeignet.

Feinsiebfilter



Waschen Sie den Feinsiebfilter nach jedem Gebrauch mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge oder einfach in der Spülmaschine. Bei hartnäckiger Verschmutzung einweichen und wirken lassen.

Back-, Brat-, Grillroste und Dampfrosette



mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge reinigen oder in der Spülmaschine.

Kuchenblechführungen

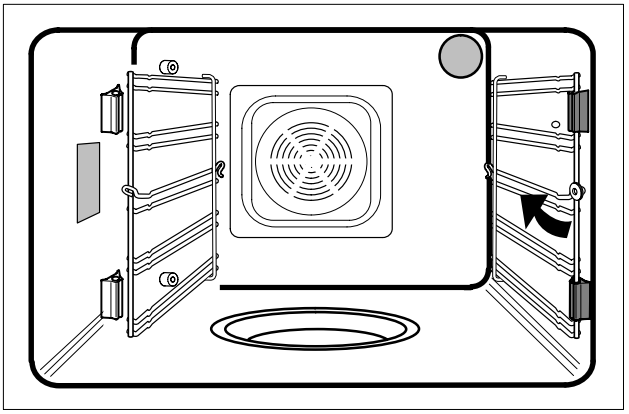
Zur leichteren Reinigung der Kuchenblechführungen können diese aus dem Backofen ausgebaut werden.

Dazu die Rändelmutter lösen, die Kuchenblechführungen leicht nach hinten drücken, anheben und nach vorne aus dem Backofen herausnehmen.

In der Spülmaschine oder mit einer weichen Bürste in heisser Spülmittellauge reinigen.

Silikonpuffer entfernen und separat reinigen, anschliessend wieder aufstecken.

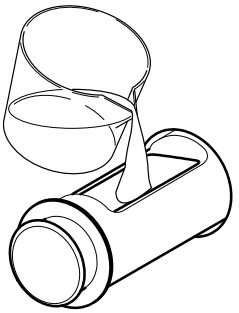
Kuchenblechführungen einbauen: hinten einhängen, dann vorne auf den Gewindestift stecken und mit der Rändelmutter festschrauben.



Dampferzeugungs-system

Wassereinlauf und Dampfgenerator

Wichtig ist, dass der Dampfgenerator **nach jedem Benutzen** trocken gerieben wird. Wasser mit einem Schwamm aufsaugen und ev. mit ein paar Tropfen Essig nachreiben.



Zur Verminderung von Kalkansatz sollte nur entkalktes Wasser verwendet werden, z.B. aus einem handelsüblichen Wasserfiltergerät.

Eventuelle Kalkrückstände können mit Essigwasser beseitigt werden.

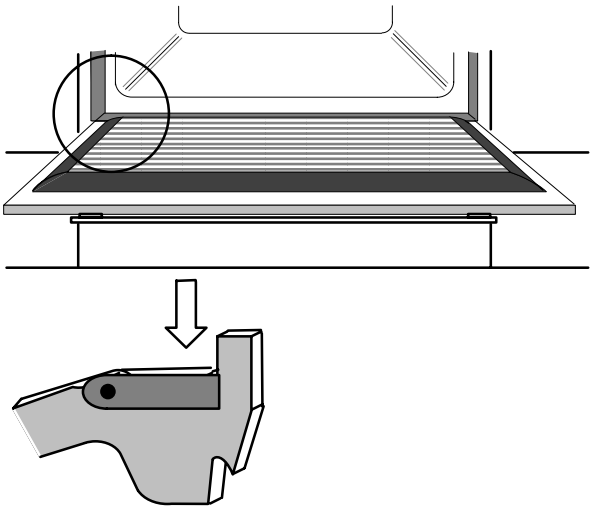
Achtung! Chemische Entkalkungsmittel können den Cleanemail des Backofens zerstören. Unbedingt die Herstellerangaben beachten.

1. Essigwasser (ca. 2 dl) **über die Wasserschublade** in den Dampferzeuger einfüllen.
2. Ca. 10 Minuten im Dampfgenerator einwirken lassen.

Mit dem vorhandenen Essigwasser im Dampfgenerator kann auch der Backofen–Innenraum ausgewischt werden.

3. Essigwasser mit einem nicht kratzenden aber saugfähigem Schwamm entfernen.
4. Dampferzeugungssystem über die Wasserschublade mit klarem, entkaltem Wasser (1–2 dl) durchspülen.
5. Wasser mit dem Schwamm aus dem Dampfgenerator entfernen und trocken reiben.
6. Zum vollständigen Austrocknen Backofentüre ca. 2 cm offen lassen (Holzkelle einklemmen).

Bedienblende und Backofentür



Achten Sie bitte auf saubere Dichtflächen an der Tür und im Türrahmen.

Die Schalterblende und die Backofentür aussen mit einem, mit warmer Spülmittellauge oder mit Fensterreiniger angefeuchteten Tuch abwischen und trocknen.

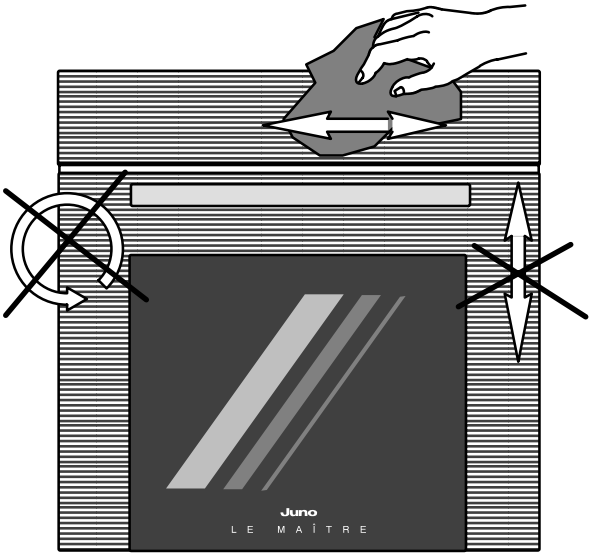
Verwenden Sie keine aggressiven, säurehaltigen oder Glaskeramik–Reinigungsmittel! Diese zerstören die Beschichtung.

Für die Innenseite der Backofentür nur Spülmittellauge verwenden.

Die Innenscheibe ist mit einer hitzeabstrahlenden Schicht bedampft. Aggressive Mittel und starkes Kratzen oder Scheuern beschädigen die Beschichtung und beeinträchtigen die hitzeabstrahlende Wirkung.

Achten Sie beim Reinigen der Tür darauf, dass die Scharnierbügel immer von der Tür aus in Richtung Backofen fest auf den Scharnieren aufliegen (Abb.).

Edelstahl-Aussenfläche



Achten Sie beim Reinigen darauf, dass das Edelstahl–Oberflächenfinish (die feine waagerechte Linienführung) nicht gegen die Struktur bearbeitet wird.
Keine kreisenden Bewegungen!

Entfernen Sie leichte Verschmutzungen mit einem weichen, sauberen, feuchten Tuch – Mikrofasertücher eignen sich besonders gut.

Kratzende und scheuernde Mittel sind nicht geeignet.

Bei Bedarf können Sie ein handelsübliches Chromstahlpflegemittel verwenden. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller bei Anwendung dieser Reinigungs– und Pflegemittel.

Backofenbeleuchtung - Austausch der Glühlampe

Bevor Sie die Backofenlampe öffnen, muss das Gerät stromlos gemacht werden. Sicherungen ausschalten oder herausdrehen.

Defekte Glühlampen können Sie selbst austauschen.

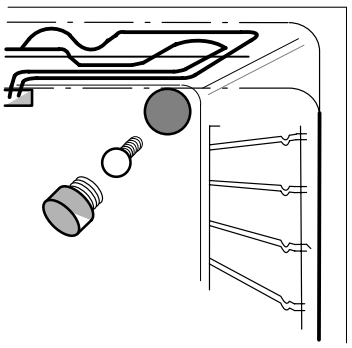
Sie benötigen bis 300° C temperaturbeständige Lampen, 25 Watt, 230/240 Volt - E 14. Sie erhalten diese beim Ersatzteildienst oder in Elektro-Fachgeschäften.

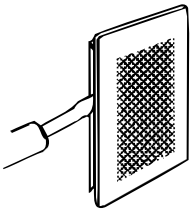
Vorsicht!
Die Dichtungen nicht beschädigen!

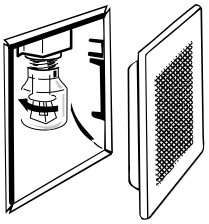
Die Backofenleuchte rechts oben in der Rückwand hat ein rundes Schutzglas, das Sie herausschrauben können.

Die rechteckige Glasabdeckung in der linken Seitenwand vorsichtig aus dem Rahmen klipsen, nachdem die linke Kuchenblechführung ausgehängt wurde.

Achtung!
Die Dichtungen müssen in einwandfreiem Zustand sein. Bei beschädigten Dichtungen Kundendienst anfordern.







Nützliche Tipps für die Praxis

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Back- oder Bratgut geht nicht richtig auf	Falsche Temperatureinstellung	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen
Back- oder Bratgut bräunt nicht	Zu niedrige Temperatur	Temperatureinstellung erhöhen, Garzustand prüfen, evtl. Zeit verkürzen
	Falsches Formenmaterial	Bei Ober-/Unterhitze nur dunkle Backformen verwenden
Back- oder Bratgut wird zu dunkel	Zu hohe Temperatur	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung vermindern und Zeit verlängern
Backgut wird zu trocken	Backdauer wegen zu niedriger Temperatur zu lang	Die eingestellte Temperatur mit den Angaben der Tabelle überprüfen, ggf. Temperatureinstellung erhöhen und Zeit verkürzen
Backgut ist zu feucht	Wegen zu hoher Temperatur konnte nicht genügend Feuchtigkeit ausbacken.	Unteren Temperaturwert der Tabelle einstellen
	Zu viel Flüssigkeit im Teig	Teig mit weniger Flüssigkeit zubereiten

Abhilfe bei Störungen

Überprüfen Sie bitte, ob Sie anhand nachfolgender Hinweise kleinere Störungen am Gerät selbst beheben können. Helfen diese Informationen im konkreten Fall nicht weiter, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Problem	mögliche Ursache	Abhilfe
Der Backofen funktioniert nicht	Störung in der Stromversorgung	Sicherungen überprüfen
Der Backofen wird trotz eingeschalteter Funktion und Temperatur nicht warm	Automatikprogramm mit späterem Garbeginn wurde eingestellt	Automatikeinstellungen der Elektronikuhr löschen oder neu einstellen.
Backofenbeleuchtung funktioniert nicht	Die Glühlampe ist defekt	Glühlampe austauschen s. Seite 30
Fleischsonde funktioniert nicht	Nicht richtig eingesteckt oder defekt	Steckkontakt überprüfen
Service–Symbol leuchtet	Je nach Fehler–Code	Kundendienst verständigen
Die Tageszeit blinkt in der Elektronikuhr	Stromausfall	Tageszeit einstellen s. Seite 9

STOP

Beschädigte Geräte dürfen nicht benutzt werden. Bei Störung oder Defekt bitte Sicherung ausschalten oder herausdrehen.
Nehmen Sie keine Eingriffe am Gerät vor. Unsachgemässe Arbeiten können zu Sach- und Personenschäden führen.
Wenn Sie mit diesen Tipps Störungen oder Defekte nicht beseitigen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.

Installationsanweisung

Einbau-Backofen Euro Breite 60 cm (230 V)

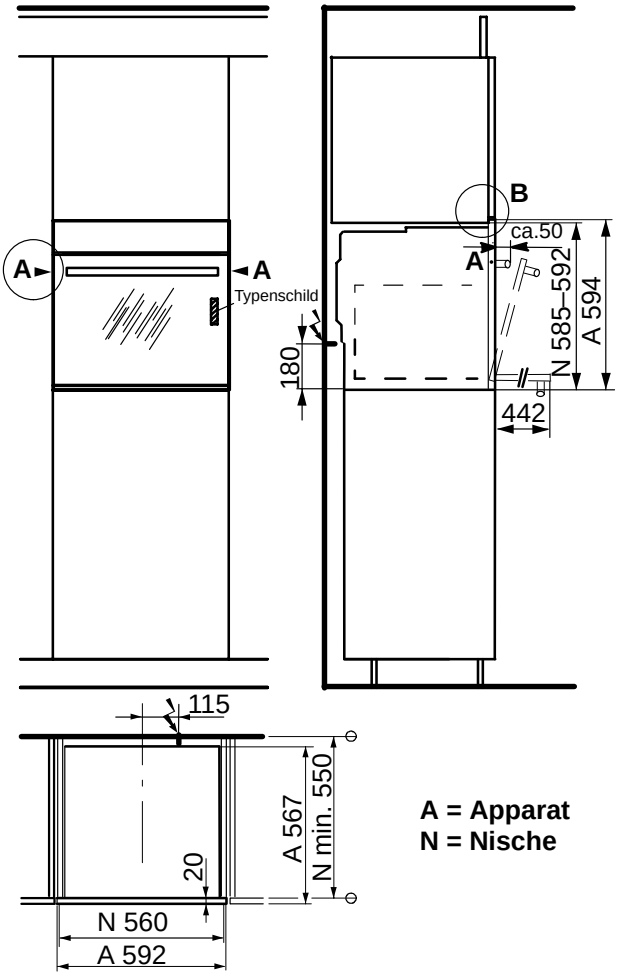
Einbau

⚠ Die allgemeinen Richtlinien für den Betrieb von Elektrogeräten, die Vorschriften des zuständigen Elektrizitäts–Versorgungsunternehmens und die Angaben dieser Installationsanweisung sind genau zu beachten.

1. Den Backofen frontbündig in die Nische schieben.

Darauf achten, dass das Kabel beim Einschieben nicht eingeklemmt wird.

2. Den Backofen beidseitig mit min. 2 Schrauben befestigen (**Detail A**).



A = Apparat
N = Nische

Elektrischer Anschluss/ Zuleitung

Der Elektroanschluss muss von einem konzessionierten Installateur ausgeführt werden.

Als Netzanschlussleitung muss eine Leitung vom Typ H05VV–F oder höherwertig verwendet werden.

Die Installation muss über eine Zuleitung mit Stecker erfolgen oder es ist in der festverlegten Hausinstallation eine Trennvorrichtung mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung vorzusehen, die das Gerät gleichzeitig und allpolig vom Netz trennt, entsprechend der NIN 2000.

Der Anschluss mittels Stecker (Schuko) ist bauseitig so vorzusehen, dass die Steckdose ausserhalb des Koordinationsraumes liegt.

Beim Direktanschluss Kabellänge von min. 120 cm vorsehen.

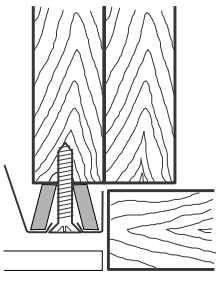
Der ordnungsgemäss ausgeführte Anschluss ist auf der nächsten Seite als Nachweis für die Garantie zu bestätigen.

1. Klemmenanschluss gemäss Anschlussklemme.

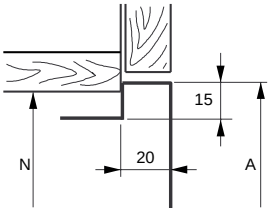
2. Zugentlastung sicherstellen.

⚠ **Im Servicefall muss das Gerät vom Netz getrennt werden.**

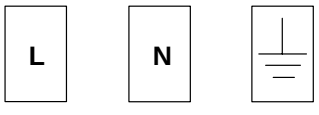
Detail A



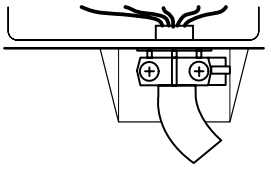
Detail B



Anschlussklemme



230V~, 16 A



Technische Daten

Aussenmasse

Höhe	59,4 cm
Breite	59,2 cm
Tiefe	56,7 cm
Tiefe bei geöffneter Tür	100,9 cm
Gesamtgewicht netto	44,0 kg

Backofen-Innenmasse

Höhe	29,5 cm
Breite	40,8 cm
Tiefe	40,6 cm
Volumen	49,0 l

Leistungsaufnahme

Oberhitze	1000 W
Unterhitze	1000 W
Rückwandheizkörper (Heissluft)	2400 W
Pizzastufe	3400 W
Dampferzeuger	1800 W
Kleinflächengrill	1900 W
Grossflächengrill	2900 W
Turbogrill	1900 W

Richtlinien

CE

Dieses Gerät entspricht den EG-Richtlinien
73/23/EWG Niederspannungsrichtlinie einschliesslich Änderung 90/683/EWG
89/336/EWG EMV-Richtlinie einschliesslich Änderung 92/31/EWG
93/68/EWG CE–Kennzeichnungsrichtlinie

Bitte tragen Sie die Daten vom Typenschild Ihres Gerätes hier ein. Sie finden das Typenschild am Backofenrahmen rechts, nach dem Öffnen der Backofentür.

Bitte geben Sie diese Daten immer an bei:
- Kundendienstanforderung
- Ersatzteil- oder Zubehör-bestellung
- technischen Rückfragen

JUNO Prod–nr:

kW V ~50Hz

Serie

EZ 13 SC Typ

JEB 980E

Anschlußbestätigung durch den ausführenden Installateur

Das Gerät wurde am .... vorschriftsmäßig angeschlossen:

_ _ _ _

– Die angegebenen Zeiten sind Richtwerte, sie variieren je nach Grösse und Menge.

Dampfgar-tabelle	**Backofen–Funktion**	**Zeit in Minuten**	**Ebene**
Risotto		25 – 30	2
Trockenreis		35 – 40	2
Mais (Polenta)		35 – 40	2
Schalenkartoffeln		35 – 45	2
Salzkartoffeln		35 – 40	2
Sauerkraut		50 – 60	2
Ratatouille		25 – 30	2
Rosenkohl		30 – 35	2
Blumenkohl ganz		20 – 25	2
Tomaten		15 – 20	2
Kohlrabi, Sellerie, Fenchel		35 – 40	2
Randen		60 – 70	2
Zucchini		20 – 25	2
Karotten		30 – 35	2
Gemüse auftauen und garen		30 – 35	2
Bohnen blanchieren		20 – 22	2
Gemüse blanchieren		12 – 15	2
Nussschinken 1 Kg		50 – 65	2
Kasseler 600 – 1000 Gr		45 – 55	2
Fleischkäse aufwärmen in 1 cm Tranchen		20 – 25	2
Wiener Würstchen		15 – 20	2
St. Galler Schüblig		25 – 30	2
Waadtländer Saucisson		25 – 35	2
Schweinswürstchen		20 – 25	2
Forellen 250 – 300 Gr		20 – 25	2
Fischfilets		10 – 15	2

Wasser rechtzeitig nachfüllen damit sich die Garzeit nicht verlängert.

– Die angegebenen Zeiten und Temparaturen sind Richtwerte, sie variieren je nach Grösse und Menge.

Intervallgaren	**Backofen–Funktion**	**Temperatur in ° C**	**Zeit in Minuten**	**Ebene**
Regenerieren von Menue 6 Teller ø 24 cm		140	15 – 20	1, 3 +5
Schweinebraten 1 Kg		180	55 – 65	2
Rindsbraten 1 Kg		180	55 – 65	2
Kalbsbraten 1 Kg		180	45 – 55	2
Fleischkäse roh 500 Gr		180	30 – 40	2
Kasseler 600 – 1000 Gr 2 Stunden wässern		180	35 – 45	2
Hähnchen 1 Kg		180	45 – 55	2
Ente 1,5 – 2 Kg		180	55 – 65	2
Gans 3 Kg		170	130 – 170	1
Kartoffelgratin Lauch–Kartoffelgratin		180	40 – 50	2
Nudelauflauf		180	35 – 45	2
Lasagne		180	45 – 50	2
Verschiedene Brote 500 – 1000 Gr		190 – 200	50 – 60	2
Brötchen 50 – 60 Gr		200 – 210	20 – 25	2

– Die angegebenen Zeiten und Temparaturen sind Richtwerte, sie variieren je nach Grösse und Menge.

– Die Kerntemperatur beim Fleisch vor dem Umschalten auf Dampfgaren sollte bei 60 – 63 °C liegen.

Heissluft und Dampfgaren in Folge	**Backofen–Funktion**	**Temp. in ° C**	**Zeit in Minuten Fleisch**	**Funktions–schalter**	**Zeit in Minuten Fleisch u. Beilagen**	**Ebene**
Rinderbraten 1 Kg Rosenkohl, Polenta		180	50 – 60		30 – 35	1 3
Schweinebraten 1 Kg Kartoffeln, Gemüse, Bratensauce		180	40 – 50		30 – 35	1 3
Kalbsbraten 1 Kg Trockenreis, Gemüse		180	40 – 50		30 – 35	1 3
Hähnchen 1 Kg, Bratkartoffeln Tomaten gratiniert		190	40 – 50		30 10	1 4

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
– Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back– und Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
– Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle

	Backofen–Funktion (einstellen siehe Seite 12)							
	Ober– + Unterhitze			**Heissluft (HL)**			**(HL)**	**(HL)**
	Temp °C	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**2 Ebenen**	**3 Ebenen**
Wähen und Pasteten (Geriebener und Blätterteig)							**ohne Fleischfettfilter**	
mit frischen Früchten + Guss	**210***	**35 – 40**	**2**	190*	35 – 40	2	2 + 4	——
mit gefrorenen Früchten + Guss	**230***	**35 – 40**	**2**	200*	35 – 40	2	——	——
Französische Wähe (ohne Guss)	**220***	**40 – 45**	**2**	200*	40 – 45	2	——	——
Käsewähe	**210***	**40 – 45**	**2**	180*	40 – 45	2	——	——
Pilzwähe	**220***	**25 – 30**	**2**	200*	35 – 40	2	——	——
Broccoli / Lauchpastete	180*	45 – 50	2	170	45 – 50	2	——	——
Überraschungspastete	180*	45 – 50	2	170	45 – 50	2	——	——
Kuchen: in Kastenform und Torten (Biskuitmasse, Rührteig, Quarkteig)							**ohne Fleischfettfilter**	
Biskuittorte	170*	30 – 35	2	**160***	**40 – 45**	**3**	——	——
Biskuitrolle	**220***	**6 – 10**	**3**	200*	7 – 10	3	——	——
Guglhupf	170*	60 – 65	2	160	65 – 70	2	——	——
Apfelkuchen (Rührteig)	**170***	**50 – 55**	**2**	160	40 – 45	3	——	——
Rum–, Orangen– oder Karottenschnitten	**180**	**20 – 25**	**3**	170	20 – 25	3	——	——
Marmorkuchen	**170**	**60 – 70**	**2**	160	60 – 70	2	——	——
Tirolerkuchen	170	65 – 70	2	**160**	**65 – 70**	**2**	——	——
Kokoskuchen	**170**	**60 – 65**	**2**	160	60 – 65	2	——	——
Süsser Zucchettikuchen	170	60 – 65	2	160	55 – 60	3	——	——
Baumnusskuchen	170	60	2	160	65	2	——	——
Kleingebäck (Brandteig, Mürbeteig, Meringuemasse)							**ohne Fleischfettfilter**	
Windbeutel – Ofenküchlein	200*	35 – 40	3	180	35 – 40	3	2 + 4	——
Mürbeteigböden für Torten	180*	20 – 25	2	160	20 – 25	2	——	——
Mürbeteigtörtchen	180*	20 – 25	2	170	20 – 25	3	1 + 4	——
Baisers, Meringen	90	2h – 3h	3	90	2h – 3h	3	1 + 4	1+3+5
Blätterteiggebäck							**ohne Fleischfettfilter**	
Aperitifgebäck	200*	10 – 12	3	190*	10 – 12	3	1 + 4	1+3+5
Schinkenhörnchen ca 10 – 15 g	200*	16 – 20	3	190*	16 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Wurstweggen ca 10 – 15 g	200*	16 – 20	3	190*	16 – 20	3	1 + 4	1+3+5
Schweinefilet im Teig	200*	40 – 45	2	190*	40 – 45	2	——	——
Würstchen im Teig	200*	20 – 25	3	190*	20 – 25	3	1 + 4	1+3+5

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
– Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back– und Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
– Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle

	Backofen–Funktion (einstellen siehe Seite 12)							
	Ober– + Unterhitze			**Heissluft (HL)**			**(HL)**	**(HL)**
	Temp °C	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**2 Ebenen**	**3 Ebenen**
Hefeteig (Kuchen, Zopf, Brot und Pizza)							**ohne Fleischfettfilter**	
Süsses Hefegebäck 400 – 600 g	180*	35 – 40	2	170	35 – 40	2	—	—
Bienenstich (Tiefes Spezialblech)	190*	18 – 20	3	180*	18 – 20	3	—	—
Guglhupf	170*	50 – 60	2	160	50 – 55	2	—	—
Zopf 500 gr	190*	35 – 40	2	180	35 – 40	2		—
Brötchen	**200***	**25 – 25**	**2**	180*	20 – 25	3	1 + 4	—
Süsses aus aller Welt							**ohne Fleischfettfilter**	
Amerikanischer Bananenkuchen (Amerika)	170*	70	2	160*	70	2	—	—
Kokoskuchen Itaparica (Brasilien)	170	45 – 50	2	—	—	—	—	—
Linzertorte (Österreich)	170	40 – 45	2	160	40 – 45	3	—	—
Sachertorte (Österreich)	170	50	2	160	50	3	—	—
Savarin (Frankreich)	170	25	2	—	—	—	—	—
Schweizer Spezialitäten							**ohne Fleischfettfilter**	
Prättigauer Pitte (Bündnerland)	170	40 – 45	2	160	35 – 40	2	—	—
Birnbrot (Ostschweizerisch)	190	45 – 50	2	180	45 – 50	2	1 + 4	—
Aargauer Rüeblitorte	**170***	**45 – 50**	**2**	160	50 – 55	2	—	—
Glarner Pastete	**190***	**35 – 40**	**2**	180*	35 – 38	2	—	—
Magenbrot	170*	18 – 20	3	160*	16 – 18	3	—	—
Zürcher Pfarrhaustorte	200*	35	2	180*	30 – 35	2	—	—
Weihnachtsgebäck							**ohne Fleischfettfilter**	
Spritzgebäck, Buttergebäck, Sandgebäck	170*	15 – 18	3	160*	18 – 20	3	2 + 4	1+3+5
Kekse zum Trocknen	160*	15 – 20	3	140*	15 – 18	3	2 + 4	1+3+5
Lebkuchen / Honigkuchen bis 100 gr	170*	15 – 20	3	160*	15 – 25	3	2 + 4	1+3+5
Chräbeli oder Springerli **Keckse über Nacht auf Blech oder Backpapier trocknen lassen.**	160*	12 – 15	3	130*	12 – 15	3	2 + 4	1+3+5

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
– Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back– und Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
– Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenen Temperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle

	Backofen–Funktion (einstellen siehe Seite 12)							
	Ober– + Unterhitze			**Heissluft (HL)**			**(HL)**	**(HL)**
	Temp °C	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**2 Ebenen**	**3 Ebenen**
Gemüse als Beilage							**ohne Fleischfettfilter**	
Ofen– Frites (blanchiert)	220*	30 – 35	3	200*	30 – 40	3	1 + 4	——
Ofen–Frites (roh)	230*	30 – 40	3	**200***	**30 – 40**	**3**	1 + 4	——
Fleisch, Geflügel, Wild und Fisch ohne Grill							**mit Fleischfettfilter**	
Schweinebraten, 1kg	190*	85 – 90	2	180*	80 –90	2	——	——
Kalbsbraten, 1kg	190*	70 – 85	2	180*	65 – 75	2	——	——
Rindsbraten, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	75 – 80	2	——	——
Hackbraten, 1kg	200*	75 – 80	2	190*	60 – 75	2	——	——
Roastbeef, 1kg	210*	25 – 30	2	200*	25 – 30	2	——	——
Chicken Nuggets (Verwenden Sie Alufolie auf dem Blech)	230*	13 – 16	3	230*	13 – 15	3	——	——
Hähnchen, 1 – 1,2kg	190*	50 – 60	2	180*	50 – 55	2	——	——
Ente, 1,5 – 2kg	180*	65 – 75	2	170*	60 – 65	2	——	——
Gans, 3kg	180*	140 – 190	1	170*	140 – 190	2	——	——
Truthahn, 4,5– 5,5kg (tiefes Kuchenblech)	160*	210 – 230	2	150*	190 – 220	2	——	——
Hirschbraten	190*	60 – 70	2	180*	60 – 70	2	——	——

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
– Empfohlene Garmethoden, Temperaturen, Back– oder Bratzeiten und Einschubhöhen sind **fettgedruckt**
– Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenenTemperatur vorgeheizt

Back- und Brattabelle

		Backofen–Funktion (einstellen siehe Seite 12)							
		Ober– + Unterhitze			**Heissluft (HL)**			**(HL "Lo")**	
		Temp °C	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °C**	**Zeit Min.**	**Ebene**	**Temp °Cn**	**Zeit Min.**
Niedertemperatur-Garen									
(vor dem Garen in der Pfanne anbraten)								**mit Fleischfettfilter**	
Roastbeef, 1 kg	vorheizen	140*			140*			120*	
	garen	80	85 – 95	2	80	85 – 95	2	80	85 – 95
Kalbsbraten, 1 kg	vorheizen	140*			140*			120*	
	garen	80	100–110	2	80	100–110	2	80	100 – 110
Schweinebraten, 1 kg	vorheizen	140*			140*			120*	
	garen	80	85 – 95	2	80	85 – 95	2	80	85 – 95

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte
– Bei den mit * versehenen Temperaturangaben wird der Backofen mit der angegebenenTemperatur vorgeheizt

Pizzastufe	**Backofen–Funktion**	**Temperatur °C**	**Backzeit in Minuten**	**Ebene**
Käsewähe		180*	40 – 45	2
Spinatwähe		180*	30 – 35	3
Wähe mit frischen Früchten + Guss 1 Ebene Wähe mit frischen Früchten + Guss 2 Ebenen		190*	35 – 40	Blech auf 2 Blech auf 2 + 4
Wähe mit gefrorenen Früchten + Guss		200*	40 – 45	Blech auf 2
Früchtewähe mit Guss in Pyrexform		200*	35 – 40	1
Pizza, rund (original Kuchenblech)		200*	8 – 10	Blech auf 2
Pizza (Schamottplatte)		230*	7 – 9	1

Turbo-Grillen – bei Fleisch mit Fleischfettfilter – bei Fleisch auf Rost, Kuchenblech auf Ebene 1 – Fleisch nach halber Garzeit wenden	**Backofen–Funktion**	**Temperatur °C**	**Backzeit in Minuten**	**Ebene**
1/2 Hähnchen		200	1. S. 17 2. S. 15	
Hähnchen (900 – 1000g)		160	50	
gefüllter Schweinerollbraten (2000g)		160	90 – 95	

Grilltabelle – mit Fleischfettfilter – Kuchenblech als Auffangschale auf Ebene 1 – Backofen 3 Min. vorheizen	**Backofen–Funktion**	**Temperatur °C**	**Grillzeit in Minuten** 1.Seite	2.Seite	**Ebene**
4 – 8 Schweinekoteletts		230	5	6	
2 – 4 Schweinekoteletts		230	5	6	
2 Hähnchenhälften		230	16	16	
4 Hähnchenhälften		230	20	18	
1 – 4 Hähnchenschenkel		230	15	15	
4 – 6 Hähnchenschenkel		230	16	15	
Grillwürstchen bis 6 Stück		230	6	6	
Grillwürstchen mehr als 6 Stück		230	6	6	
Grillschnecken bis 4 Stück		230	12	9	
Grillschnecken bis 6 Stück		230	12	9	
ganze Fische		230	12	——	
Toastbrot (ohne Belag) Grill 5 Minuten vorheizen		230	1 – 2	1 – 2	

 Grillrost mit Wölbung nach unten Grillrost mit Wölbung nach oben

– Die angegebenen Garzeiten und Temperaturen sind Richtwerte

Sterilisier-tabelle	Mit Intervallgaren auf der untersten Ebene. Die Gläser dürfen sich nicht berühren. 			
	Temperatur °C	**Sterilisieren bis Perlbeginn Zeit in Min.**	**Weiter–sterilisieren Zeit in Min.**	**Anschliessend im aus–geschalteten Backofen stehen lassen Zeit in Min.**
Beerenobst				
Erdbeeren Blaubeeren Himbeeren reife Stachelbeeren	140 – 150	35 – 45	––	––
unreife Stachelbeeren	140 – 150	35 – 45	15	––
Steinobst				
Früchte mit hartem Fleisch Birnen Quitten Zwetschgen	140 – 150	35 – 45	15	––
Gemüse				
Karotten	140 – 150	50	15	60
Pilze	140 – 150	45	30	60
Mixed Pickles	150 –160	50	15	––
Kohlraben Bohnen Erbsen Spargel	150 – 160	50	80 – 120	45 – 60

Dörrtabelle	Verwenden Sie Dörrbleche. Sie erzielen ein besseres Ergebnis, wenn Sie nach halber Dörrzeit den Backofen ausschalten. Öffnen und gut auskühlen lassen, am Besten über Nacht. Danach Dörrgut fertig dörren. 	
	Temperatur °C	**Zeit in Stunden**
Gemüse		
Bohnen	75	6 – 8
Paprika (Streifen)	75	5 – 6
Suppengemüse	75	5 – 6
Pilze	50	6 – 8
Kräuter	40 – 50	2 – 3
Früchte		
Zwetschgen	75	8 – 10
Aprikosen	75	8 – 10
Apfelschnitze	75	6 – 8
Birnen	75	6 – 9

Garantiebedingungen

Für dieses Gerät leisten wir – zusätzlich zu der gesetzlichen Gewährleistung des Händlers aus Kaufvertrag – dem Endabnehmer gegenüber zu den nachstehenden Bedingungen Garantie:

1. Die Garantiezeit beträgt 12 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes, der durch Rechnung oder andere Unterlagen zu belegen ist. Die Garantiezeit ist auf 6 Monate beschränkt, wenn das Gerät gewerblich oder – bei Waschgeräten und Wäschetrocknern – in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird.

2. Die Garantie umfaßt die Behebungen aller innerhalb der Garantiezeit auftretenden Schäden oder Mängel des Gerätes, die nachweislich auf Material– oder Fertigungsfehlern beruhen. Nicht unter die Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßigem Anschluß, unsachgemäßer Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

3. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unsere nächstgelegene Kundendienst–Stelle (Werkskundendienst oder autorisierter Fachhandel) zu benachrichtigen, von der Ort, Art und Umfang der Garantieleistungen festgelegt werden. Soweit möglich, werden die Garantieleistungen am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienst–Werkstatt durchgeführt.

4. Die Garantieleistungen werden in den ersten 6 Monaten der Garantiezeit ohne jede Berechnung durchgeführt. Danach werden die Wegezeiten und Anfahrtskosten unseres Kundendienst–Personals und – wenn die Garantieleistungen in unserer Kundendienst–Werkstatt durchgeführt werden – die Kosten des Hin– und Rücktransports in Rechnung gestellt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für das Gerät. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Electrolux–Zanussi Hausgeräte GmbH
Rennbahnstraße 72–74
D–60528 F r a n k f u r t

Kundendienst und Servicestellen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!

Unser Werkskundendienst für die Marken AEG, Electrolux, Juno, Zanker und Zanussi ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der Rufnummer

0180 322 66 22

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Sevice–Partner anfordern.

Ihre Ersatzteil–Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer

0180 5 00 10 76 (DM 0,24/min) auf.

Für Störungen an Gefriergeräten bzw. für den Gefrierteil Ihrer Kühl–Gefrierkombination oder an Ihrer Wärmespeicher–Heizungsanlage wird ein Bereitschaftsdienst unterhalten, den Sie an Sonn– und Feiertagen unter der kostenlosen Rufnummer 0800 820 20 00 erreichen.

Mit freundlichen Grüßen
Ihr AEG–Werkskundendienst

Sie können sich auch persönlich an unsere Service–Stellen wenden.

01099	**Dresden Industriegelände**	**W.–Hartmann–Straße**
04356	**Leipzig**	**Walter–Köhn–Straße 4c**
07548	Gera*	Südstraße 11
08066	Zwickau*	Talstraße 24
09117	Chemnitz*	Rosmarinstraße 4
14482	**Potsdam–Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14–16**
22525	**Hamburg–Bahrenfeld**	**Holstenkamp 40**
28208	**Bemen**	**Emil–von–Behring–Straße 3**
30179	**Hannover**	**Wiesenauer Straße 13**
34123	**Kassel–Bettenhausen**	**Lilienthalstraße 150**
35745	Herborn–Burg*	Junostraße 1
41541	**Dormagen–St. Peter**	**Sachtlebenstraße 1**
44805	**Bochum–Gerthe**	**Josef–Baumann–Straße 37**
46562	Voerde*	Friedrich–Wilhelm–Straße 22
48165	Münster*	Zum Kaiserbusch 1
49084	Osnabrück*	Pferdestraße 23
52068	Aachen*	Auf der Hüls 197
56068	Koblenz*	Rheinstraße 17
57072	Siegen*	Sandstraße 173
60326	**Frankfurt**	**Mainzer Landstraße 349**
66115	Saarbrücken–Malstatt*	Ludwigstraße 55–57
67663	Kaiserslautern*	Pariser Straße 200
68309	**Mannheim–Käfertal**	**Heppenheimer Straße 31–33**
71034	**Böblingen–Hulb**	**Dornierstraße 7**
76185	Karlsruhe–Mühlburg*	Neureuther Straße 5–7
79108	Freiburg*	Tullastraße 84
80634	**München–Neuhausen**	**Arnulfstraße 205**
86159	Augsburg*	Piccardstraße 15a
87437	Kempten*	Brodkorbweg 22
88213	Ravensburg*	Henri–Dunant–Straße 6
90429	**Nürnberg**	**Muggenhofer Straße 135**
91788	Pappenheim*	Neudorf 79
92260	Ammerthal*	Nikolausstraße 2
93059	Regensburg*	Im Gewerbepark B54
94032	Passau*	Kühberg 1
95038	Hof*	Pinzigweg 49
97078	Würzburg*	Versbacher Straße 22a
99096	Erfurt*	Arnstädter Straße 28

* – Hier steht Ihnen ein Service–Partner zur Verfügung

Weitere Servicestellen sind in:

03058	**Kiekebusch**
03222	**Groß Klessow**
06429	**Wispitz**
06896	**Wittenberg–Reinsdorf**
15517	**Fürstenwalde**
16515	**Oranienburg**
17039	**Ihlenfeld**
18055	**Rostock**
18069	**Rostock**
19057	**Schwerin**
24354	**Rieseby**
25770	**Hemmingstedt**
25980	**Westerland/Sylt**
26639	**Wiesmoor**
27726	**Worpswede**
30900	**Wedemark**
32825	**Blomberg**
34497	**Korbach**
36043	**Fulda**
39114	**Magdeburg**
49377	**Vechta**
63906	**Erlenbach**
75549	**Wolpertshausen**
78244	**Bietingen**
84307	**Eggenfelden**
87549	**Rettenberg**
89542	**Herbrechtingen**
99819	**Ettenhausen**

Juno

ELECTROLUX–JUNO Küchentechnik GmbH

Änderungen vorbehalten